Oecon.
1722

Oecon. 1722

<36606903400016

<36606903400016

Bayer. Staatsbibliothek

Oec 1772

Oeconomia.

Ars trinciandi 528.

~~Oec. Dom. n. 148.~~

R

Vollkommene und neueste
Trenchier-Kunst
oder
gedoppelte Anweisung
alle Gattungen
sowohl gesottener als gebratener Speisen
Geflügel, Wildprett, Schlegel,
Keulen rc.
auf die geschikteste Art nicht allein zu zerlegen
sondern
mit der besten Wohlanständigkeit
bei allen
vornehmen Tafeln oder Tischen
der Gesellschaft
vorzulegen.

Alles auf das deutlichste nach gedoppelter Art
beschrieben
und
in Figuren
vorgestellt.

Carlsruhe
bey Michael Macklot 1769.

Comparavit f. Albertz-fabe Can. Reg. in Rennied. ao 1770.

Oecon. 1722

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

4

Von der neuesten Art des Transchirens und Vorlegens der Speisen?

1. **Wer übernimmt die Bemühung des Transchirens eigentlich über sich?**

Meistentheils übernimmt solche einer der Gäste.

2. **Was hat derjenige zu merken, der eine Speise zierlich zerschneiden will?**

Wenn man den Anfang zum Zerlegen machen will, muß man zuförderst die Servìette mit einem Knoten im Knopfloch des Kleides vest machen, sodann einige Teller um sich herum stellen, damit man das Tafeltuch nicht beschmutzt, weswegen die Transchirmesser auch allemal nach dem Gebrauch auf einen Teller zu legen. Ferner muß man sich vornemlich der Stärke und Schwäche seines Messers zu bedienen wissen, so daß man bey einem starken Schnitt dasselbe am Ende der Klinge ansezt; ist es aber ein leichter Schnitt, so sezt man nur mit der Spitze des Messers an, und führt es bis zur Mitte, da dann der Schnitt geschehen seyn muß. Damit man sich auch nicht erhitze, soll man, so viel möglich, die Arme an sich halten und dadurch die Kräfte sparen. Uebrigens aber muß man, um seine Sachen desto zierlicher zu machen, dazu aufstehen, und sich währendem Zerlegen

 nicht

nicht viel in Gespräche einlassen, damit man theils alles mit gehöriger Art und ohne Fehler verrichte, theils aber um so viel geschwinder fertig werde, und den Appetit der Gäste nicht zu lange aufhalte, auch die Speisen unterdessen nicht erkalten.

3. Wie viel Messer und Gabeln braucht man zum Transchiren?

Heutiges Tags braucht man nicht mehr als zwey Paar, nemlich ein Paar grosse, und ein Paar kleine, welche zur rechten Hand auf einen Teller zu legen sind.

4. Wie heissen die Juncturen und Glaichen an dem Geflügel?

1) Die linke Seite am Hals. 2) Die rechte Seite am Hals. 3) Das obere Glaich am rechten Flügel. 4) Das kleine Glaich am rechten Flügel. 5) Das untere am rechten Flügel. 6) Das kleine Glaich am rechten Flügel. 7) Das obere vom rechten Schenkel. 8) Das untere vom rechten Schenkel. 9) Die rechte Seite vom Bürzel. 10) Die linke Seite vom Bürzel. 11) Der Bürzel oder Steiß. 12) Das Knieglaich am linken Schenkel. 13) Das untere am linken Schenkel. 14) Das obere am linken Schenkel. 15) Das untere am linken Schenkel. 16) Das kleine Glaich am linken Flügel. 17) Das obere am linken Flügel. 18) Das Oberstük von der Brust. 19) Das Unterstük von der Brust. 20) Der Springer oder Hüpfauf genannt. 21) Das rechte Achselbein. 22) Das linke Achselbein. 23) Die rechte Seite am Gerippe. 24) Die linke Seite am Gerippe.

5) Wie

5. Wie viel Schnitte kommen bey dem Transchiren vor?

Der Schnitte sind eigentlich vier: 1) Der rechte Oberschnitt, mit welchem alle Oberschnitte an Flügeln und Schenkeln, und alle Schnitte gemacht werden, so vom Leibe gehen. 2) Der verwandte Oberschnitt, mit diesem kan man die Achselbeine ausheben, und die Gerippe zerstossen. 3) Der rechte Contraschnitt, mit diesem werden alle Contraschnitte gemacht, und alle, so zum Leibe gehören. 4) Der verwandte Contraschnitt, mit diesem kan der Springer oder sogenannte Hüpfauf von der Gabel gestrichen und die Niederlegung gemacht werden. Andere hingegen haben an der Zahl sieben, und zwar wird der erste Schnitt von ihnen genannt der Oberschnitt, der zweyte, der Unterschnitt, der dritte, der Spaltschnitt, der vierte, der Gegen= oder Spaltschnitt, der fünfte, der Hohlschnitt, so meistens die Form eines halben Mondes hat, der sechste, ein Querschnitt, der siebende, ein Creutzschnitt.

6. Was hat man ferner bey dem Transchiren in Acht zu nehmen?

Es muß alles mit möglichster Reinlichkeit, Anstand und Behutsamkeit verrichtet, die Nachbarn dadurch nicht belästigt, auch das Tafelzeug nicht beschmutzt werden. Man greift ohne Noth niemal mit den Fingern zu, sondern sucht alles mit Messer und Gabel zu bewerkstelligen. Jedoch kan bey starken Gelenken, an solchen Stellen, die nicht eßbar sind, und wobey man sich nicht schmutzig macht, wohl die Hand

zu Hülfe genommen werden, z. E. bey den äussersten Enden eines Hasenläufers, eines Rehschlegels, eines wilden Schweinskopfs, u. d. g. Bei den Hasen werden die Läufte deswegen natürlich und haaricht daran gelassen, daß man es gewiß vor einen Hasen erkenne, aus dieser Ursache geschiehet ein gleiches bey dem Rehschlegel.

7. Was hat man bey dem Vorlegen der Speisen in Acht zu nehmen?

Das Vorlegen einzelner Portionen geschiehet hauptsächlich nur bey Suppen, Vorspeisen, Gemüsen, Fricasseen, Ragouts und bey solchen Gerichten, die mit Brühen und Zugehör aufgetragen werden. Bey trockenen Gerichten, Fleisch, Braten, Gebackenem, u. s. w. aber pflegt man lieber nur einen oder ein Paar Teller voll allerhand geschnittener Portionen zu legen, und solche herumreichen, auch bey dem Vornehmsten den Anfang machen zu lassen, damit ein jeder nach seinem Belieben ein Stück davon nehme. Bey vornehmen Gesellschaften und freundschaftlichen Gastmahlen ist es an den mehrsten Orten nicht gewöhnlich noch anständig, daß man das ganze Gericht auf einmal zerschneide und vertheile, sondern man macht vielmehr nur kleine appetitliche Portionen, und läßt auch jederzeit so viel in der Schüssel, daß man diesen oder jenen noch etwas nachgeben kan. Wiewohl bey einigen bürgerlichen Zusammenkünften und Ehrengelagen auf dem Lande alles zerschnitten und vorgelegt werden muß.

8. Wie

8. Wie trenschirt man ein gebratenes Huhn?

Man setzt oder dreht die Schüssel nach zierlicher Aufhebung und Einschlagung der Messer, daß es mit dem Halse zur Rechten kommt, hernach legt man die Gabel auf das Huhn, und zähmt es mit dem Messer hinten auf, hernachmals stoßt man das Messer, die Schneide unter sich gekehrt, bey dem Halse, die Gabel aber hinten ein, und wendet es einwärts um, daß der Rücken oben kommt, zieht die Gabel hinten heraus, imbrochirt sie auf das neue durch den Rückgrad ein Paar Finger breit über den Flügeln, etwas schräge dem Hüpfauf zu. Wenn man nun solchen wohl gefaßt, so wendet man das Huhn zierlich über dem Arm um, läßt es sinken, zieht das Messer heraus, und zerschneidet es folgender Gestalt: 1) Löset man mit Ober- und Gegenschnitt den Hals, und drückt ihn ab. 2) Schneidet man den Ober- und Gegenschnitt am rechten Flügel und legt ihn ab 3) Dergleichen am rechten Schenkel. 4) Wendet man das Huhn, mit Hülfe des Messers, daß der Steiß in die Höhe kommt und verfährt mit dieser Seite gleichfalls, wie mit der rechten Seite geschehen. 5) Löset man das Ziehbeinlein, und dreht es ab. 6) Das rechte und linke Brustfleisch. 7) Hebt man die Achselbeine aus, wendet das Huhn mit Hülfe des Messers, daß der Steiß in die Höhe kommt, und 8) macht die Spaltschnitte auf beyden Seiten, wendet es, wie zuvor. 9) Stoßt die Rippen auf beyden Seiten entzwey. 10) Thut den Hüpfauf von der Gabel. 11) Legt das übrige mit unterschlagenem Messer zierlich nieder, zerbricht den Rückgrad und zertheilt den Rumpf.

9. Wie wird solches alsdann vorgelegt?

1. 2.) Einen Flügel nach dem andern, nebst Magen und Leber bey Frauenzimmer; bey Mannspersonen aber gehen die Schenkel oder Keulen vor. 3. 4.) Einen Spaltschnitt nach dem andern mit etwas Brust. 5. 6.) Einen Schenkel nach dem andern. 7) Das Ziehbeinlein nebst etwas von der Brust. 8) Das übrige Brustfleisch. 9) Den Rumpf.

10. Wie wird ein gekochtes Huhn trenschirt?

Solches kan in der Luft trenschirt werden, ohne daß es nicht über den Arm, sondern gleich vor sich aufgehoben wird; weil es aber meistentheils sehr weich gekocht, daß es die Gabel nicht hält, so setze man es mit dem Halse gegen sich, imbrochire mit der Gabel in die Brust zwischen das Zieh- und Achselbein schief durch den Rückgrad, zähme es auf und löse 1) den Hals, 2) den rechten Schenkel und Flügel zugleich, 3) auf der linken Seite auch also, 4) das Ziehbeinlein, 5) das Brustfleisch auf beyden Seiten, 6) hebe die Achselbeinlein aus, wende das Huhn auf die linke Seite, und spalte 7) den Steiß, wende, wie zuvor, und stosse 8) die Rippen entzwey, 9) lege den Brustknochen von der Gabel, 10) zertheile den Rumpf, und 11) imbrochire aufs neue in die Spaltschnitte, und breche solches zu einer Seite ab.

11. Wie pflegt man es vorzulegen?

1) Einen Flügel und Spaltschnitt, 2) den andere Flügel nebst dem Ziehbeinlein, 3) einen Spaltschnitt mit etwas Brustfleisch, 4 5) einen Schenkel nach

dem

dem andern, 6) Brustfleisch mit den Achselbeinen, 7) wieder so, 8) das vierte Bruststück blos, das übrige nach Belieben.

12. Wie werden junge Hühner und Tauben zerschnitten und vorgelegt?

Diese werden, nachdem der Gäste wenig oder viel, in zwey oder vier Theile getheilt; nemlich, man setzt die Gabel auf die Brust, und thut einen langen Schnitt, oder hernach einen Creutzschnitt. Die Vorlegung ist entweder die Hälfte, oder 1) das Vordertheil, 2) ein Hintertheil, oder 3) läßt man einen ganzen Teller voll der Hälfte und Viertel herum gehen.

13. Wie kan ein Rebhuhn zerlegt werden?

Solches kan, wie ein gebratenes Huhn, trenschirt werden; weil es sich aber öfters zuträgt, daß gute Freunde in einer Collation, zumal wenn kein Vorschneider vorhanden, ihnen selbst vorlegen, und sie mit den besten Bißlein wollen geehrt wissen: so kan man nicht besser thun, als wenn man jedwedes blind ablößt, also, daß die Stücke fein zierlich an einander hangen bleiben, und nachmals auf einem Teller herum reicht, da dann jeder selbst, was ihm beliebt, nehmen wird. Die Schnitte aber sind diese: 1) Man löse den Hals, dieser muß gantz ab= und in die Schüssel fallen, 2) schneide man den Contraschnitt am rechten Flügel, 3) den Contraschnitt am linken Flügel, 4) den Oberschnitt am rechten Schenkel, 5) den Oberschnitt am linken Schenkel, 6) man löse das Ziehbeinlein und lasse es hangen, 7. 8) das Brustfleisch, und lasse es hangen, 9) spalte den Steiß unter dem Hüpfauf bis an die Gabel, und stecke das Messer zierlich in den

Hals, lege es von der Gabel auf den Teller, daß die Brust oben kommt, und lege die Stücke zurechte. Man kan, so es vorhanden ist, in jeden Schnitt ein Scheibgen geschnittener Citronen legen, einen andern Teller darauf decken, und beyde zusammen drücken, daß der Citronensaft sich in das Fleisch zieht, welches ein delicates Bißgen, wäre man aber bey einer vornehmen Gasterey zum Trenchiren bestellt, so muß man nothwendig alle Stücken lösen, und besonders überreichen.

14. Wie wird es vorgelegt?

1) Ein Flügel samt den Ziehbeinlein, 2) ein Flügel nebst ein wenig Brustfleisch, 3) der Steiß mit etwas Brustfleisch, 4) ein Schenkel nach dem andern, das Uebrige nach Belieben.

15. Wie pflegt man einen Capaun zierlich zu zerlegen?

Der Capaun wird wie ein gebratenes Huhn aufgehoben. Wenn dieses geschehen, so schneidet man 1) den Hals ab, 2) thut man den Ober- und Gegenschnitt am rechten Schenkel, 3) dergleichen am rechten Flügel, 4) den Pfaffenschnitt, 5) mit der linken Seite verfährt man in allen auch also, 6) löset man das Ziehbeinlein, das übrige wie bey dem gebratenen Huhne.

16. Wie wird er vorgelegt?

1) Ein Spaltschnitt nach dem andern, mit den Pfaffenschnitten, 2) ein Flügel nach dem andern und etwas Brustfleisch, 3) das Ziehbeinlein und etwas Brustfleisch, 4) die Achselbeinlein mit etwas Brustfleisch,

fleisch, 5) ein Schenkel nach dem andern, 6) das Uebrige nach Belieben.

17. Wie wird ein welscher oder calecutischer Hahn trenschirt?

Weil dieser auf der Gabel schwer zu halten, so stellt man ihn mit dem Halse gegen sich, und weil er auf den Ziehbeinlein sehr fett, so schneidet man das Fette mit halben Mondschnitten vom Ziehbeinlein, und thut es auf einen Teller, welches, so man will, man alsbald dem Vornehmsten präsentiren kan. Nachmahls dreht man die Schüssel, daß der Hals zur Rechten kommt, stößt die Knochen ab, imbrochirt die Gabel zwischen den Achselbeinen schief in den Rükgrad, wie bey dem gebratenen Huhn, und löset 1) den Hals, 2) den rechten Oberschenkel, mit Ober- und Gegenschnitt, 3) den linken eben so, 4) die dürren Flügel an beyden Seiten, 5) schneidet man den Contraschnitt am rechten Flügel, 6) den Oberschnitt am rechten Bein, 7) den Contraschnitt daselbst, 8) den Oberschnitt am rechten Flügel, 9) den Pfaffenschnitt, 10) den Contraschnitt am linken Flügel, 11) den Oberschnitt am linken Bein, 12) den Contraschnitt daselbst, 13) den Oberschnitt am linken Flügel, 14) den Pfaffenschnitt, 15) das rechte und linke Brustfleisch mit halben Mondschnitten, 16) hebt man die Achselbeine aus, 17) stoßt die Rippen entzwey, wenn er ganz entzwey soll, 18) legt den Brustknochen ab, 19) zertheilt den Rükgrad, imbrochirt in die Spaltschnitte, 20) und bricht solche zu beyden Seiten ab.

18. Wie pflegt man ihn vorzulegen?

1.2) Einen Flügel nach dem andern, mit etwas Brustfett oder Brustfleisch, 3.4) ein Bein nach dem andern, und etwas von dem Fette; dann die Keulen werden bey dem grossen Federvieh meistentheils getheilt, und jede auch besonders mit etwas Brustfleisch, 7.8) die Pfaffenschnitte nebst den Achselbeinen in zwey Teller, 9) das Brustfleisch in etliche Teller, 10) einen Oberschenkel nach dem andern, und 11) das übrige nach Belieben. Wenn aber die Gesellschaft allein ist, so wird nur eine Seite zerschnitten, und der Hahn auf die angeschnittene Seite gelegt, es muß aber der Hals und das Fett auf einer Seite bleiben.

19. Wie zerschneidet und legt man aber eine welsche oder Druthenne vor?

Weilen solche gemeiniglich gekocht und zum öftern in Pasteten verschlossen wird, so kan man selbige nach Gelegenheit entweder liegend wie das weichgesottene, oder auf der Gabel wie das gebratene Huhn zerlegen und präsentiren.

20. Wie wird ein Birk- und Auerhahn trenschirt?

Es wird derselbe meistens mit den Flügeln, Hals und Schwanz aufgetragen, und weil er schon auf dem Bauch liegt, so imbrochirt man wie beym gebratenen Huhn, hängt das Messer zur Gabel, und hebt mit einer andern Gabel den Hals, Flügel und Schwanz auf einen Teller, und setzt solchen beyseite.

Son-

Sonsten wird er wie das gebratene Huhn zerlegt, nur daß man bey den Flügeln anfängt; will man sich auch einer Veränderung bey den Schnitten bedienen, und anstatt der Oberschnitte erst die Gegenschnitte thun, steht es jedem frey, sodann ist es auch gar kein Verbrechen, wenn man in Zerschneidung oder Ablösung dieses und auch alles vorerwähnten Geflügels eine Aenderung macht, und z. E. den rechten und linken Flügel, auch rechte oder linke Keule, zuerst oder zulezt ablöset.

21. Wie legt man solchen vor?

1.2) Einen Flügel nach dem andern, mit etwas Brust, 3) das Ziehbein mit etwas Brust, 4.5) einen Schenkel nach dem andern, 6.7) die Spaltschnitte nach einander, mit etwas Brust, 8) die Brust- und Achselbeine, 9) das Uebrige nach Belieben.

22. Wie wird ein Fasanhuhn trenschirt und vorgelegt?

Dieses hat die Gröse eines andern gemeinen Huhns, und wird, nachdem die Flügel abgetragen, auch also imbrechirt. Nachdem löset man 1) den Hals und die äussersten Gelenke, denn folgt 2) der Oberschnitt am rechten Flügel, 3) der Gegenschnitt am linken Schenkel, 4) der Oberschnitt am linken Flügel, 5) der Gegenschnitt am rechten Schenkel, 6) der Oberschnitt am rechten Schenkel und abgelegt, 7) der Gegenschnitt am linken Flügel und abgelegt, 8) der Oberschnitt am linken Schenkel und abgelegt, 9) der Gegenschnitt am rechten Flügel und abgedrukt, 10) das Ziehbein, und 11) die Brust an beyden Seiten; das Uebrige alles wie bey dem gebratenen Huhne

ne und anderm Flügelwerk. Die Vorlegung ist: Stük vor Stük, wie beym gebratenen gemeinen Huhn; oder man legt mehr Stücke auf einmal auf einen Teller, und gibt es herum.

23. Wie werden die Krammetsvögel und Wachteln trenschirt und vorgelegt?

Sie werden, wenn genug in der Schüssel sind, ganz vorgelegt, bey spürendem Mangel aber nimmt man eine lange Gabel, stekt deren 3 daran, und schneidet dieselben von oben bis unten entzwey.

24. Wie pflegt man eine zahme Ganß zu zerlegen?

Man stellt solche mit dem Steisse gegen sich, legt die Gabel auf die Brust, schneidet die Haut am Steisse mit einem Kreuzschnitt auf, hängt das Messer zur Gabel, nimmt das Gefüllte auf einen Teller heraus, wenn es Aepfel oder Castanien; so es aber Beyfuß ist, so läßt man ihn darinnen; dreht die Schüssel, daß der Hals zur Rechten kommt, hernach imbrochirt man, wie bey dem gebratenen Huhn, ohne daß sie wegen Sperrung der Beine für sich aufgehoben und also zerlegt wird: 1) Schneidet man den Hals ab, 2) den rechten Flügel nebst dem Pfaffenschnitt, wie beym welschen Hahn, wenn anders die Gans fett ist, 3) den rechten Schenkel, 4) wendet man die Gans, und verfährt auf der linken Seite gleich also, wie auf voriger geschehen, 5) löset man das Ziehbein, weil es aber sehr nahe am Hüpfauf, muß es fein tief mit einem langen Schnitt gefaßt werden, 6) das rechte und linke Brustfleisch mit langen und hal-

halben Mondschnitten, das Uebrige alles, wie beym gebratenen Huhn.

25. Wie geschiehet die Vorlegung derselben?

Man legt vor 1) einen Spaltschnitt nebst dem Ziehbein, 2) den andern Spaltschnitt mit etwas Brustfleisch, 3.4) einen Flügel nach dem andern, nebst den Pfaffenschnitten, 5.6) einen Schenkel nach dem andern; So aber die Gans recht groß ist, so theilt man die Schenkel im Gelenke, und legt vor, Fülle nach dem andern, und einen Krallenschenkel nach dem andern mit etwas zu klauben, 7) das Brustfleisch in etliche Teller, 8) das kleine Rumpfstück samt dem Achselbein. Zu jedem Teller legt man Gefülltes, oder Beyfuß, oder Aepfel, oder Castanien, womit sie gefüllt. Zu merken ist, daß an der Gans die Seitenbißlein, Spaltschnitte und Brust, nebst den Oberschenkeln, für das Beste gehalten werden, mithin muß man nach Beschaffenheit der Personen auch die Stücke vorzulegen wissen.

26. Wie wird aber eine wilde Ganß zerlegt und vorgelegt?

Diese kan wie die zahme zerschnitten und vorgelegt werden, nur daß man die Schenkel nicht theilt. Ingleichen daß solche nicht allezeit, wie die zahme gefüllt, welches man beym Koch oder Köchinn erfahren, und also den Steißschnitt erspahren kan.

27. Wie wird eine zahme Endte zerschnitten?

Man setze sie mit dem Halse vor sich, lege die Gabel auf die Brust, stosse das Messer in die rechte Seite, wende sie herum, daß sie auf der Brust zu

liegen kommt, imbrochire wie beym gebratenen Huhn, hebe sie zierlich über den Arm, und schneide 1) den Hals ab, 2) den rechten Schenkel, 3) den rechten Flügel, 4) auf der linken Seite verfahre man gleichfals also, 5) löse man das Ziehbein, 6) das rechte und linke Brustfleisch mit langen Schnitten auf beyden Seiten, 2 oder 3 Stücke auf jeder Seite, 7) hebe man die Achselbeine aus, 8) mache die Spaltschnitte auf beyden Seiten, 9) stosse die Rippen dichte an den Brustknochen auf beyden Seiten entzwey, 10) thue den Brustknochen von der Gabel, und 11) zertheile man den Rumpf.

28. Wie wird sie vorgelegt?

1.2) Ein Schenkel nach dem andern, 2) beyde Flügel zugleich, oder einen Flügel mit einem Spaltschnitt, 3) den andern Flügel auch so, oder zu jedem, sonderlich zum ersten Flügel, das Ziehbeinlein, zum andern ein wenig Brustfleisch, nach Anzahl der Gäste, 4) das Brustfleisch in etliche Teller, und das Uebrige nach Belieben.

29. Wie verfährt man mit einer wilden Endte bey dem Zerschneiden und Vorlegen?

Die wilde Endte kan wie die zahme zerschnitten und vorgelegt werden, auser daß man keine Spaltschnitte, wenn sie klein ist, macht.

30. Wie trenschirt man einen Hasen?

Man stellt ihn, daß er mit den rauchen Läuften zur Rechten zu stehen kommt, setzt die Gabel hinten quer über die Lenden, hackt mit dem Messer die rauchen Beine von den Läuften ab, und legt sie

auf

auf einen Teller, damit die Haare davon nicht an das Wildpret kommen. Dann setzt man die Gabel forne ein, unterhauet mit dem Messer wieder, und druckt das Kůchenbisgen, welches die vordersten 2, 3, bis 4 Rippen sind, ab, legt es zu den rauchen Låuften, und giebt es von der Tafel; man hålt hernach mit dem Messer hinten wieder ans Schloß, und imbrochirt den einen Gabelzinken bis an das Heft in das Růckgradslöchlein, den andern aber låßt man unten weggehen, dreht den Hasen ein wenig schief zu sich, haut das Schwånzlein ab, und macht 1) über dem Rückgrad auf beyden Seiten einen langen Schnitt nebst etlichen Querschnitten, und lőset das Wildpret herunter in 3 bis 4 Stůcken, 2) zertheilt man den Růckgrad in 3 oder 4 Stůcken, auch wie es bey Hofe zu geschehen pflegt, mit samt dem Wildpret, 3) imbrochirt man aufs neue in das Růckgradslöchlein, und schneidet 4) das Oberfleisch vom linken und rechten Marksknochen, 5) nach Umwendung des Hasens hebt man die Marksbeinlein mit Ober- und Gegenschnitt aus, und 6) spaltet endlich das Schloß oder Mutterbein von einander.

Oder:

Wann, wie vorher schon gemeldet, die rauchen Beine von den Låuften abgehauen und auf einen Teller gelegt, die Gabel auch gehörig imbrochirt ist, so hebt man den Hasen mit untergeschlagenem Messer auf, legt ihn auf die rechte Seite, und schneidet 1) das auswendige Fleisch vom linken Låufer mit einem halben Mondschnit, 2) das inwendige Fleisch vom rechten Låufer, wendet ihn um, schneidet gleichfalls 3) das auswendige Fleisch vom rechten Låufer, und 4)

das innwendige vom linken ab, legt es vor sich nieder, hebt 5) das linke Marksbeinlein aus, legt es auf dem Rücken, und schlägt es subtil entzwey, 6) mit dem rechten macht man es auch so, nach diesem wendet man ihn auf die rechte Seite, löset 7) das linke und rechte Mutterbeinlein, und schneidet 8) die Nieren heraus, löset 9) die Lendenbrätlein auf beyden Seiten, bringt den Hasen mit Hülfe des Messers gerade vor sich, und schneidet 10) auf der linken Seite mit einem langen und etlichen Querschnitten das Fleisch vom Rücken ab, 11) desgleichen auf der rechten Seite, zertheilt 12) den Rückgrad in so viel Stücke man will, und zieht die Gabel allgemach heraus.

31. Wie wird die Vorlegung desselben vorgenommen?

Man legt 1) das Rückenfleisch mit dem Rückgrad in etliche Teller vor, 2) ein Marksbein nach dem andern, 3) ein Mutterbein nach dem andern mit der Niere, das übrige nach Belieben, oder man legt 4) einen Tellervoll allerhand Stücken, und giebt es zum Aussuchen herum. Hierbey ist auch noch zu erinnern, weil das Fleisch vom Rückgrad eigentlich das beste ist, so kan man es entweder in verschiedenen Schnitten ablösen und zertheilen, oder auch das Fleisch auf dem Knochen sitzen lassen, und also zertheilen und herumgeben. Wenn man es herum reicht, so dürfen beyde Läufer eben nicht ganz zerschnitten, sondern es können nur von der einen Keule 2 bis 3 Stücke für die Liebhaber mit aufgelegt werden.

Oder:

Es wird vorgelegt 2) ein Marksbeinlein nach dem andern mit etwas Rückenfleisch, 3. 4) ein Mutterbeinlein

lein nach dem andern mit etwas Rückenfleisch 5) das übrige Rückenfleisch, so weit es reichen will, allemahl mit etwas vom Rückgradsknochen, 6. 7) die Läufer-Stücke, eins nach dem andern, und 8) das übrige nach belieben.

32. Wie soll ein Spanferkel trenschirt werden?

Man setzt es mit dem Rüssel oder Kopf zur linken Hand, legt das Messer auf den Rücken, imbrochirt die Gabel in beyde Nasenlöcher, und hebt es mit dem Messer unten bey dem Halse ein wenig auf, schneidet den Kopf ab, trägt ihn auf einem Teller, schneidet alsbald auf beyden Seiten das Wangen= oder Kinnbackenfleisch entzwey, biegt die untern Kinnbacken aus, spaltet den Kopf, und setzt ihn aufgrecht auf einem Teller beyseite, zieht die Gabel heraus, imbrochirt vorne im Rückgrad und haut das Schwänzgen weg, legt es mit Hülfe des Messers auf den Rücken, und löset, wenn es ganz verzehrt werden soll, 1) das rechte Hinter= und Vorderbein mit Ober= und Gegenschnitt, wendet es um, und verfährt 2) auf der linken Seite auch also, 3) man schneidet den Bauch mit einem Kreutzschnitt auf, stellt das Messer zur Gabel, nimmt das Gefüllte mit einem Löffel heraus auf den Teller, setzet es wieder gerade vor sich, und stößt 4) die Rippen vom Rückgrad auf einer Seite ab, 5) zertheilt den Rückgrad, und 6) die Rippen.

33. Wie wird es vorgelegt?

1) Das Fleisch, so bey dem Halse gestanden, 2) die Hälfte, wo der Rückgrad daran ist, in etliche Teller, 3. 4) einen Hinterfuß nach dem andern, 5.

6) die vordre Füsse einen nach dem andern, 7) die Rippen in etliche Teller; zu jedem Teller aber muß etwas vom Gefüllten gelegt werden; der Kopf wird nur auf Begehren präsentirt.

34. Wie pflegt man einen Kalbskopf zu zertheilen?

Ein Kalbskopf wird auf dreyerley Art zugerichtet, die erste ist, daß er ganz am Gehirn und Haupte gelassen, und die Zunge darinnen aufgetragen wird; die andere, daß das Gehirn geöffnet, und die dritte, daß er nebst geöffneten Gehirn die ausgenommene Zunge auf der Schnautze liegen hat, und dieses ist die gewöhnlichste Art. Kommt einem nun dergleichen vor, und man hat ihn mit der Schnautze von sich weggesetzt, so nehme man, wenn er geöffnet, und die Zunge aufliegend hat, alsbald mit Messer und Gabel die Zunge heraus auf einen Teller, zertheile sie in 4 Theile, und thue das Gehirn in einem Löffel dazu, welches man den Vornehmsten gleich präsentiren kan. Darauf lege man das Messer auf die Schnautze, imbrochire den einen Gabelzinken in das Gurgelbeinlein, den andern aber unten oder über dasselbe wohl hinein, und löse 1.2) das rechte und linke Kinnbacken-Fleisch, 3.4) man biege die untern Kinnbacken ab, und gebe sie auf einen Teller hervor; wäre die Zunge noch darinnen, muß man sie mit einem Kreutzschnitte lösen, 5.6) man löse das rechte und linke Ohr, 7.8) schneide das Vorschneide-Bislein auf beyden Seiten ab, 9.10) biege den rechten und linken obern Kinnbacken aus, 11.12) löse das rechte und linke Auge, 13.14) steche den Jäcken zu beyden Seiten, 15) haue den Nasenknorpel ent-

entzwey, 16) stecke das Messer bey der Gabel hinein, lege das übrige aufwärts, das andere aber stosse man von der Gabel. Wäre die Zunge noch darinnen, und das Gehirn dennoch offen, so verfahre man gleich also, doch daß man noch zu obigem die Zunge löse; wäre es aber noch ganz zu, so imbrochire man alsbald, wie gedacht, mache einen Kreutzschnit über den Kopf, lege die Haut aufwärts, eröffne mit der Messerspitze die Hirnschale, und nehme das Gehirn heraus, hernachmahls verfahre man, wie oben gesagt worden.

35. Wie wird er vorgelegt?

1) Ein Auge samt etwas Kinnbackenfleisch und Milchzahn, 2) wieder so, 3) ein Ohr und etwas Kinnbackenfleisch, 4) wieder so, 5) die Jäcken und etwas Kinnbackenfleisch, 6. 7) die Vorschneide-Bislein, 8) das andere nach belieben. Will man das Gehirn mit vorlegen, so kan man den Kopf auch so trenschiren, daß das Gehirn in seiner Schale liegen bleibt, von welchen denn nebst der Brühe zu jeden Teller, und auf dessen Rand ein wenig Salz und Pfeffer gelegt wird. Wenn die Zunge noch nicht vorgelegt worden, so kan man sie gleich Anfangs auf 2 oder mehrere Teller mit etwas Gehirn und Kinnbackenfleisch austheilen.

36. Wie wird ein wilder Schweinskopf zerlegt?

Man setze ihn mit dem Rüssel zur linken Hand, lege das Messer hinten quer vor, und imbrochire die Gabel in beyde Nasenlöcher, fasse ihn mit der Serviette beym Ohr, und wende ihn auf die rechte Seite, schneide 1) die garstige schwarze Haut dünn weg,

und 2) etliche Schnittgen von den Wangen; kan man nicht damit auskommen, so kan man auf der andern Seite auch also verfahren, endlich auch, wenn es nöthig, hinten um den Hals die Haut abschälen, und etliche flache Stücklein abschneiden, oder auch wohl gar die Ohren lösen, und etliche zarte Stücklein herunter schneiden, welches aber nicht leicht geschiehet, so man auskommen kan.

37. Wie geschiehet die Vorlegung desselben?

Man legt etliche Stücklein auf den Teller, und giebt sie herum, darzu die Tuncke guter Weineßig, Pfeffer, Senf, Wacholderbeeren mit Baumöl, nebst Petersilie vermengt seyn kan.

38. Wie trenschirt man einen Schinken?

Dieser ist meistentheils, ehe er aufgetragen wird, nach abgelößter Haut inwendig mit Salbey, Zimmet, und Nägelein besteckt, und die Haut wieder darüber gedeckt. Man setzt ihn demnach mit dem Knochen zur linken Hand, wickelt die Haut mit der Gabel zierlich auf, und imbrochirt die Gabel mit durch die Haut neben dem Knochen hinein, thut die Salbeyblätter mit dem Messer auf einen besondern Teller, schneidet am Ende das Schwarze vorne länglich rund weg, fährt fort dünne Stücklein, in Form eines halben Monden, so viel man nöthig hat, bis ans Bein abzuschneiden, dergleichen auf der andern Seite auch geschehen könnte; und so sie endlich etwas zu groß würden, könnte nur in der Mitten ein langer Schnitt durch geschehen. Wäre der Schinken aber sehr fett, ist es auch erlaubt, mit 2 halben Mondschnitten in

der Mitte anzufangen, und nach dem ein Ovalstückgen heraus, kan auf beyden Seiten also fortgefahren werden, der Rand und Boden aber muß am Schinken ganz bleiben, und also derselbe nur ausgehöhlt werden.

39. Wie pflegt solcher vorgelegt zu werden?

Man legt eine Anzahl Stücke auf den Teller, und giebt es also herum.

40. Wie wird das trockene und geräucherte Fleisch trenschirt und vorgelegt?

Auf diese Weise wird mit trockenem und geräuchertem Fleische verfahren, runde halbe Mondschnitte daraus gemacht, solche zusammen auf einem Teller gelegt und herum gegeben. Hauptsächlich hat man beym Vorschneiden zu beobachten, daß der Faden des Fleisches quer getroffen werde, damit die Scheiben zierlich, ansehnlich und mürbe werden.

41. Wie wird eine Rehe- Hirsch- und Schweinskeule trenschirt und vorgelegt?

Man setzt sie mit dem Läufer zur Linken, imbrochirt die Gabel über die Röhre, schneidet das Fleisch halb Monden weis, dann mit einem langen Schnitt ab, und so es nöthig kan man auf der andern Seite auch also verfahren.

Was am braunsten gebraten, legt man zuerst, ausserdem ist bey diesem im Vorlegen alles gleich.

42. Wie pflegt man mit dem Zerschneiden und Vorlegen eines Rückgradsbraten oder Wildziemer umzugehen?

Derselbe wird wie der Rücken am Hasen zerlegt, und was am schönsten gebraten, zuerst vorgelegt.

43. Wie pflegt man einen Schweins-Braten zu trenschiren und vorzulegen?

Bey diesem bedarf es keiner grossen Kunst, sondern es wird die Gabel, wenn er mit den Rippen die Länge herunter vor einem steht, oben aufgesetzt, und eine Rippe nach der andern samt dem Rückgrad loßgelöset. Die Vorlegung betreffend, so giebt man jedem, so der Braten nicht groß, eine Rippe, wo er aber groß, theilt man es nach Gefallen.

44. Wie trenschirt man einen Kalbs- und Nieren-Braten?

Man stellt solchen mit dem Stosse zur linken Hand, imbrochirt den einen Gabelzinken in das Rückgradsloch, schneidet 1) die lappichte Haut mit den drey äussersten Rippen ab, 2) die Rippen nach einander samt dem Rückgrade, nach Anweisung der Gelenke, 3) theilt man die Nieren samt dem Braten in etliche Teller, man kan auch die Nieren zuvor ausschneiden, und es sonderlich theilen, 4) imbrochirt man die Gabel bey Endigung der Niere aufs neue in den Stoß, 5) löset man das Schwänzgen vom Rückgrade, 6) das inwendige Fleisch von der Röhre mit halben Mondenschnitten, 7) bricht man das Mutterbein, oder den sogenannten Pfaffen-Knochen, von der Röhre, und schneidet das übrige mit halben Mondenschnitten ab 8) das Eißbein mit etwas Fleisch, 9) wendet man ihn um, und verfährt auf der andern Seite auch also.

45. Wie wird dessen Vorlegung vorgenommen?

Man legt vor 1) die Rippen, da die meiste

Nie-

Nieren steht, nach und nach 2) das Mutterbeinlein nebst etwas Fleische, 3) das übrige nach belieben. Am schicklichsten ist es, wenn nach Beschaffenheit der Anzahl von anwesenden Gästen ein Teller voll allerhand Portionen gelegt und herum präsentirt wird, da dann selten nöthig seyn wird, den Braten umzuwenden und die ganze Keule zu zerschneiden.

46) Wie pflegt man eine Schöps= oder Hammels=Keule zu zerschneiden?

Wann sie ganz entzwey soll, so stelle man sie mit den Stosse oder Keule zur rechten Hand, imbrochire mit dem einen Gabelzinken vorne in das Rückgradsloch, schneide 1) die lappichte Haut nebst den zwey äussersten Rippen ab, 2) löse den dürren Knochen, imbrochire aufs neue, und theile 3) den Rückgrad mit einem langen Schnitt vom Stosse, wende ihn um, und zertheile ihn 4) nach Anweisung der Gelenke, imbrochire die Gabel aufs neue in den Stoß, daß die Röhre zwischen die beyde Gabelzinken komme, 5) löse das Schwänzgen mit etwas Fleisch vom Rückgrade, 6) schneide das Fleisch mit halben Mondenschnitten von der Röhre, wende den Stoß um, und verfahre 7) auf der andern Seite auch also, 8) biege das Mutterbeinlein von der Röhre loß, schlage solche, wenn man kan, auf, und stosse sie von der Gabel.

47. Wie geschiehet die Vorlegung derselben?

Am füglichsten wird ein vollgeschnittener Teller, worauf sowohl einige kurze Rippen, als Fleischscheiben liegen, herum gegeben, auch selten der ganze Braten zerschnitten; wie denn auch die Rippenknochen, weil sol-

ches sehr mühsam, nicht gern von einander getrennt, sondern nur das Fleisch auf den Rippen etwas lang in mäßigen Stücken abgelöset wird. Sonst aber legt man, was am besten gebraten, zuerst vor. Eigentlich soll mit dem Rückgrade vom Stosse an (immer zwey Gelenke an einander) angefangen und also fortgefahren werden, bis der Rückgrad alle ist, man kan auch von der Keule etwas beylegen, sodenn vollends das Keulenfleisch, welches zu den Knochen fein einzutheilen ist.

48. **Wie kan eine Lamms- und Kalbs-Brust für sich trenschirt und vorgelegt werden?**

Man setze sie mit dem Halse zur Linken, und weil sie meistentheils gefüllt, so muß man sich wohl in acht nehmen, daß man das Gefüllte nicht zerkrümmle, man imbrochire die Gabel aufs Schulterblatt, und löse 1) dasselbe von den Rippen, 2) schneide das Fleisch mit halben Mondenschnitten davon, und stosse die Röhre ab, imbrochire die Gabel in den Hals, und schneide 3) den Knorpel an den Rippen hinweg, 4) man zertheile die Rippen, und drücke sie, wenn der Braten groß, vom Rückgrad ab, und 5) wird der Rückgrad mit seinem Fleisch auch getheilt, 6) löse man den Brustkern, und so der Hals fein braun und wohl gebraten, kan man etliche Bogenschnitte davon schneiden. Was die Vorlegung der Kalbs- und Lamms-Brust anbetrift, so wird eine Rippe nach der andern, welches am schönsten gebraten, vorgelegt, sodann der Knorpel oder Brustkern, und das übrige nach belieben.

49. Wie wird ein gebratener Fisch trenschirt?

Man stellt ihn mit dem Kopf zur Linken; bey diesem soll man wohl zusehen, wenn das Spieslein ist stecken geblieben, daß man es fein sanfte heraus ziehet, damit der Fisch nicht zerrissen werde, darauf kehrt man den Rücken gegen sich, imbrochirt die Gabel 1) neben dem Kopf ein, 2) macht einen langen Schnitt auf den Rücken zu beyden Seiten vom Kopf bis zum Schwanze, 3) sticht man die Gräte beym Kopf und Schwanze entzwey, 4) hebt sie mit der Gabel heraus, und giebt sie weg, so er groß, schneidet man durch den Rücken hinein den Bauch auf, also daß er fast wie ein Karpfen gerissen ist, und zertheilt ihn 6) hernach 3 oder 4 mal, nachdem er groß ist.

50. Wie pflegt man ihn vorzulegen?

1) Den Kopf, 2) das Mittelstück, 3) den Schwanz. Besser ist es, man lege einen Teller voll allerhand Stücken, so kan sich ein jeder nach belieben sein Stück nach der Reihe nehmen.

51. Wie wird der Hecht zertheilt und vorgelegt?

Er wird wie der Bratfisch zertheilt und vorgelegt; die Leber, als das beste, kan von einander geschnitten und den ersten zwey Tellern beygelegt werden; sind die Hechte aber klein, so theilt man jeden halb, und präsentirt 1) das vordere Stück mit der Tütsche. so Senf oder Butter zu seyn pflegt, 2) das hinter Stück auch also.

52. Wie geschieher die Zertheilung und Vorlegung des Karpfens?

Weil dieser schon getheilt ist; so kommt es nur

auf

auf die Vorlegung an, welche also geschihet: 1) legt man den Kopf mit den halben Gebündlein und etwas Rogen vor, 2) das Mittelstück, nebst voriger Zulage, 3) den Schwanz. Der Rogen und Milch wird beygelegt, so weit es reicht.

53. Wie werden die Forellen zerschnitten und vorgelegt?

Sie werden, wenn sie groß, wie der gebratene Fisch zerlegt, und 1) der Kopf, 2) das Mittelstük, und 3) der Schwanz mit etwas Butter vorgelegt. Sind sie etwas klein, so werden sie wie die Krummhechtgen getheilt, oder, wenn deren genug, ganz herum gegeben. Sind sie geräuchert, und mit Rüben gemacht, so sieht man nach der Austheilung, und legt mit dem Löffel Rüben darzu.

54. Wie wird die Zertheilung und Vorlegung des Lachses vorgenommen?

Derselbe ist schon zertheilt, und wird solcher also nach Anzahl der Personen weiter zerlegt und mit etwas Eßig und gehakter Petersilie herum gegeben.

55. Wie werden die Grundeln oder Schmerlen vorgelegt?

Solche werden mit Messer und Gabel oder mit einem Löffel auf den Teller getragen, und mit der Tütsche, so Eßig oder Wein seyn kan, einem jeden nach der Reihe eine Portion davon überreicht.

56. Wie werden die Krebse vorgelegt?

Man trage 3 bis 4 Krebse, nachdem sie groß, und man Vorrath hat, mit der Gabel bey den Scheren

ren auf dem Teller, und gebe sie herum. Wolte man aber das Frauenzimmer mit Eröffnung der Krebse contentiren, so greift man es folgender maßen an, 1) legt man sie mit den Köpfen auf den Teller, und imbrochirt sie mit der Gabel über den Augen unterwärts, 2) schneidet man vorne die Scheeren auf, 3) auf beyden Seiten die Beinlein ab, 4) das äusserste vom Schwanz hinten und auf beyden Seiten, und legt die Schaale ab, 5) hebt man die Nase mit der Messerspitze ab, und präsentirt sie auf einem reinen Teller, wie oben gedacht.

57. Wie können die Austern vorgelegt werden?

Sie sind gemeiniglich schon aufgemacht, und können solchergestalt entweder mit der Gabel, oder auch mit den spitzigen Fingern bey den Schaalen angefaßt, und deren allemahl 4, 5 bis 6 Stücke auf jeden Teller getragen werden. Sollten sie aber noch in verschlossenen Schaalen seyn, so muß man das Aufmachen vorher schon gelernt haben, welches allerdings Uebung erfordert, und also geschiehet: Man hält mit der Serviette in der linken Hand die Auster fest, biegt die Muschel mit dem Messer von einander, und überreicht sie nebst ein wenig Salz und Pfeffer.

58. Wie pflegt man die Artischocken zu zertheilen und vorzulegen?

Man imbrochirt mit der Gabel mitten in den Kern, legt mit dem Messer die Blätter bis an den Kern um und um ab, daß sie einer ausgemachten Rose gleich sind, alsdann schneidet man, jedoch nach Anzahl der Personen, einen Kreuzschnitt durch, und

thut

thut das Rauche, so es noch darinnen, heraus; trägt sie mit dem Löffel auf den Teller, und überreicht sie mit etwas Brühe, Pfeffer und Salz.

57. Wie werden die Pasteten zertheilt und vorgelegt?

Man macht von einer grosen Pastete den Deckel rings herum los, legt den Deckel auf einen Teller, und zerlegt das darinne liegende nach seiner Art, und giebt es mit etwas Brühe herum; wäre die Pastete von gutem Teige, so kan jedem Teller ein Stüklein darzu gelegt werden, wo aber dieses nicht, so wird der Deckel, wenn man mit dem Vorlegen fertig ist wieder darüber gelegt. Die kleinen Pastetgen werden meistentheils nur nach Anzahl der Personen aufgetragen, und eine nach der andern auf dem Teller übergeben.

Wie pflegt man die Torten zu zerschneiden und vorzulegen?

Diese werden nach Anzahl der Personen zerschnitten und entweder ein gehäufter Teller voll, oder auch ein Stük nach dem andern herum gegeben.

59. Wie wird das Obst und Confect vorgelegt und herum gegeben?

Das Obst kan man mit der Schüssel überreichen, damit ein jeder selbst nehme; wäre solche aber zu groß oder zu schwer, können etliche Stücke auf den Teller gelegt und herum gegeben werden. Das Confect wird mit dem Löffel, Messer oder Händen, jedes nach seiner Art, auf den Teller gelegt, und al-

so

so herum gegeben, das Vornehmste und Beste aber gehört oben auf.

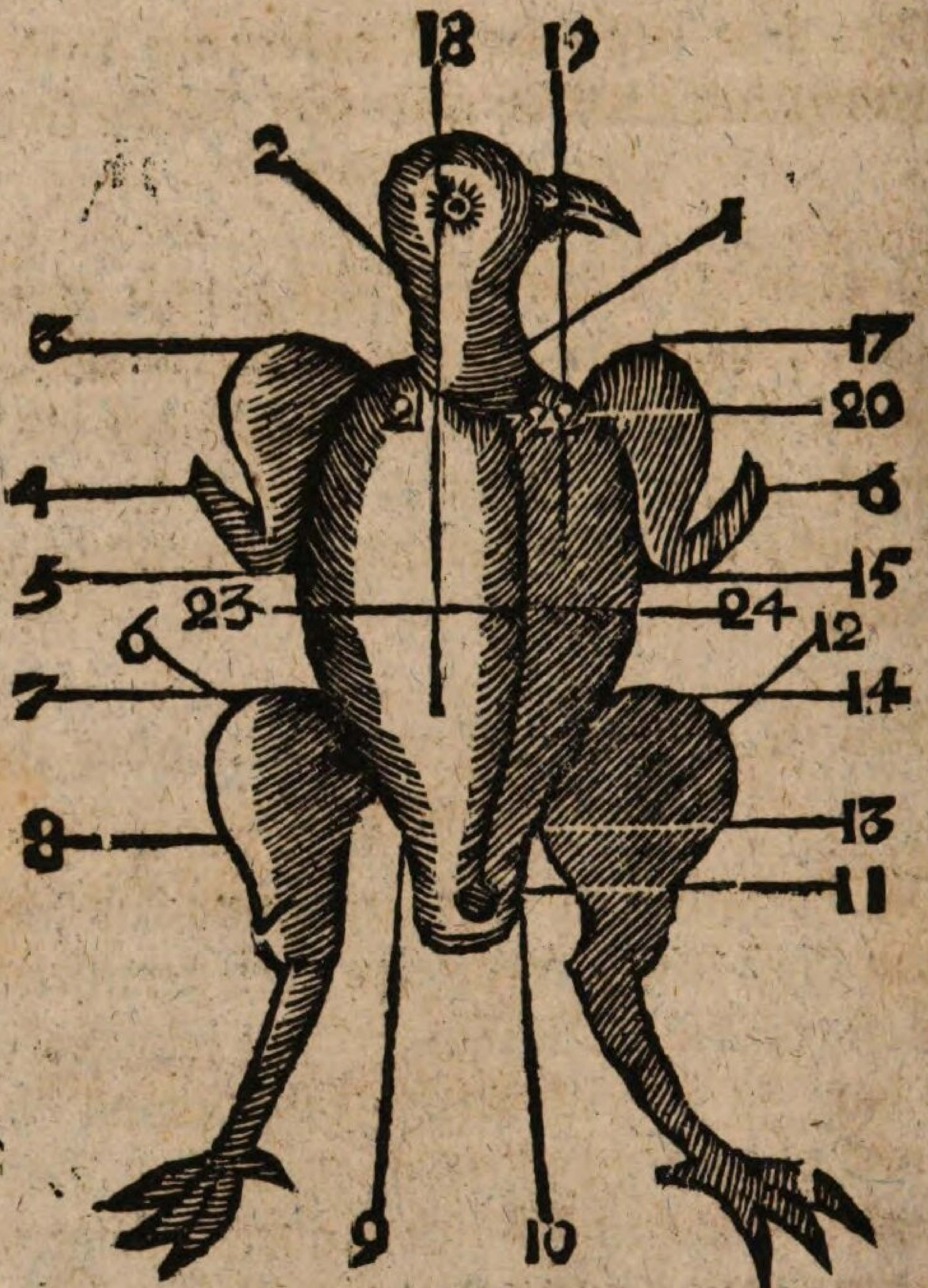
60. Was hat man bey Vorlegung und Uebereichung der Butter und des Käses in Acht zu nehmen?

Diese machen den Beschluß, und weil öfters welche sind, die beydes nicht essen können, so kan man nicht besser thun, als daß man erst die Butter hernach den Käse herum gebe. Will man aber beydes im Ganzen herum reichen, so braucht es keine Vorlegung.

61. Was ist bey dem Trenchiren oder Zerlegen das schwerste?

Die Trenschirung oder Zerlegung des Geflügels. Weil nun diese denen wenigsten nach gewissen Regeln bekannt ist, und man sich solche doch wohl bekannt zu machen hat, so will ich diese Trenschirung oder Zerlegung nochmals nicht allein wiederholen, sondern die vornehmsten Zerlegungen mit Figuren erläutern, damit alles auf das deutlichste zu verstehen und zu lernen sey. Die Nahmen aller Glaichen oder Juncturen bey jeder Gattung von Geflügel sind in folgender Haupt-Figur mit Ziffern, so wie alle folgende benannte Figuren auf das deutlichste vorgestellt.

Namen aller Glaichen an dem Geflügel.

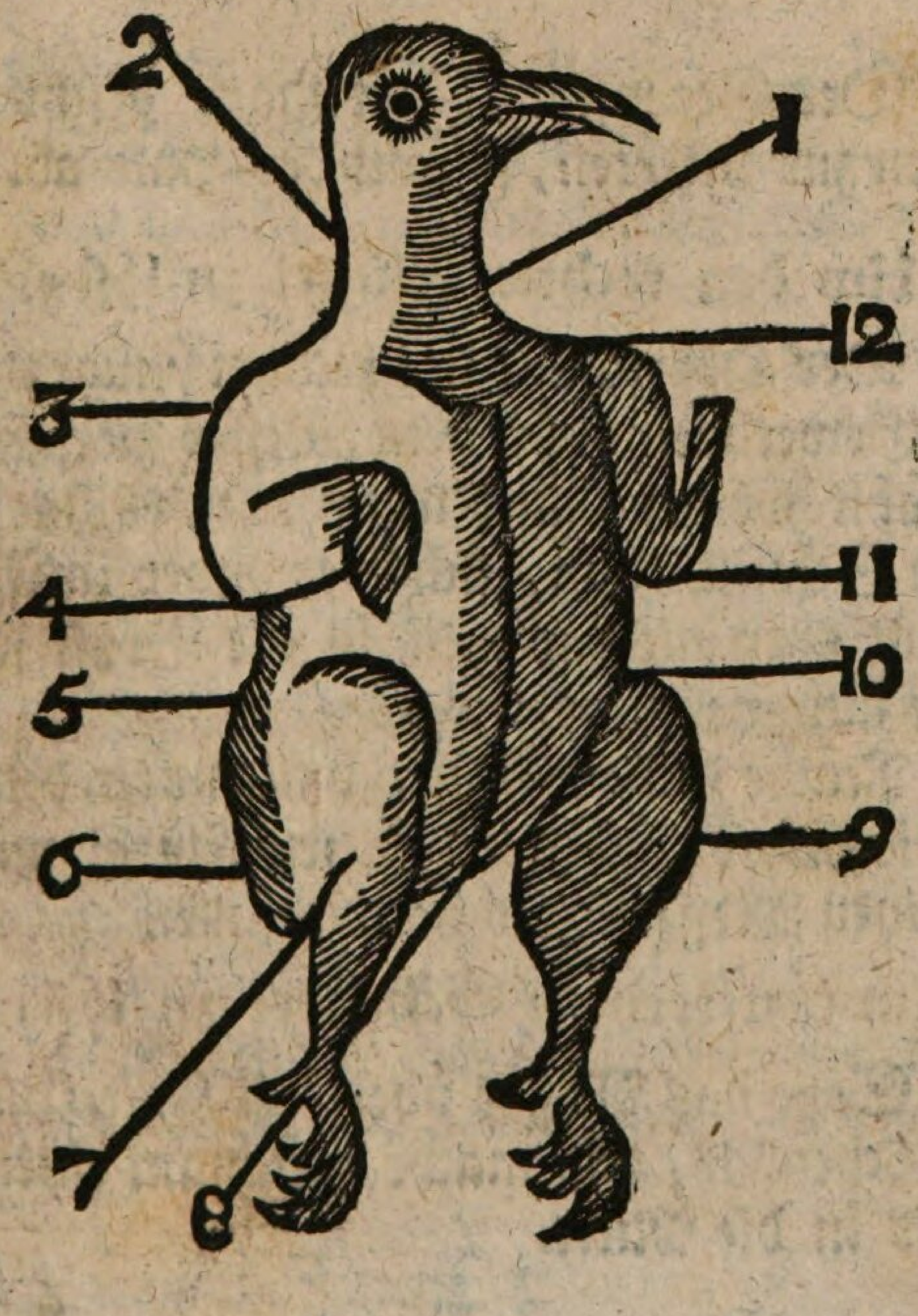


1. Die linke Seite am Hals. 2. Die rechte Seite am Hals. 3 Das obere Glaich am rechten Flügel. 4. Das kleine Glaich am rechten Flügel. 5. Das untere am rechten Flügel. 6. Das Knie-Glaich am rechten Schenkel. 7. Das obere vom rechten Schenkel. 8. Das untere vom rechten Schenkel. 9. Die rechte Seite am Bürzel. 10. Die linke Seite am Bürzel. 11. Der Bürzel oder Steiß. 12. Das Knie-Glaich am linken Schenkel.

13.

13. Das untere am linken Schenkel. 14. Das obere am linken Schenkel. 15. Das untere am linken Flügel. 16. Das kleine Glaich am linken Flügel. 17. Das obere am linken Flügel. 18. Das Oberstück von der Brust. 19. Das Unterstück von der Brust. 20. Der Springer, oder an manchen Orten der Hüpfauf genannt. 21. Das rechte Achselbein. 22. Das linke Achselbein. 23. Die rechte Seite am Gerippe. 24. Die linke Seite am Gerippe.

Verschneidung der Taube.



Setze die Gabel also an, daß der eine Zinken derselben von der Spitze des Bürzels in den Cörper hinein gehe, der andere aber längst dem Geripp ausserhalb seye, und die Haut des Gerippes in etwas mitfasse, wodurch also dein Stück Geflügel auf der Gabel fest hält, und deine Zerschneidung gleichsam in der Luft geschehen kan. Halte die angespißte Taube also vor dir, daß du derselben Brust allemal im Gesicht habest. Alsdenn mache den Anfang wie in obiger Figur der erste Schnitt ausweißt. Nemlich:

Um den Hals zu lösen.

1. Mache einen Oberschnitt von der Rechten zur Linken in die Helfte des Halses bis gegen die Brust hinein.

2. Der Gegenschnitt am Halse geschiehet von der Linken zur Rechten, so fällt der Hals ab.

Um den rechten Flügel zu lösen.

3. Der Oberschnitt des rechten Flügels soll wegen des Gewerbbeins mit dem Messer zierlich gesucht und gefühlt werden, und wenn man es hat, so soll man den Schnitt thun, sich aber dabey in Acht nehmen, daß man nicht so weit in die Brust schneide, damit sie nicht geschändet werde.

4. Mache deinen Gegenschnitt unter den Flügel fein in die Runde, so wird dieser Flügel mit Hülfe eines kleinen Messerstosses heraus fallen.

Um den rechten Schenkel zu lösen.

5. Setze das Messer über das Knie-Glaich des rechten Schenkels, und mache gleichsam einen Hohlschnitt bis in die Mitte.

6. Mache

6. Mache deinen Gegenschnitt unter den Schenkel, und merke, daß du das hintere Glaich des Schenkels, so bey dem Geripp nahe an der Gabel ist, mit fassest, so wird dieser Schenkel gelöset seyn, und durch einen kleinen Messerstoß abfallen.

Um das Bruststück auf der rechten Seite abzulösen.

7. Ist ein langer Spaltschnitt von der rechten Seite des Bürzelbeins gegen der Brust bis zum Achselbein hinauf.

8. Ist der Gegenspaltschnitt zu eben diesem Stück, hart bey dem Brustbein weg, wodurch man ein gut Bruststück bekommt.

Um den linken Schenkel zu lösen.

9. Ist der Unterschnitt zum linken Schenkel, wobey man das hintere Glaich am Gerippe mitfassen soll, wie wir bey No. 6. gesagt haben.

10. Ist der Gegenschnitt vom Knie-Glaich oben herunter, um diesen Schenkel zu lösen, und mit einem Druck des Messers vollends abzustossen.

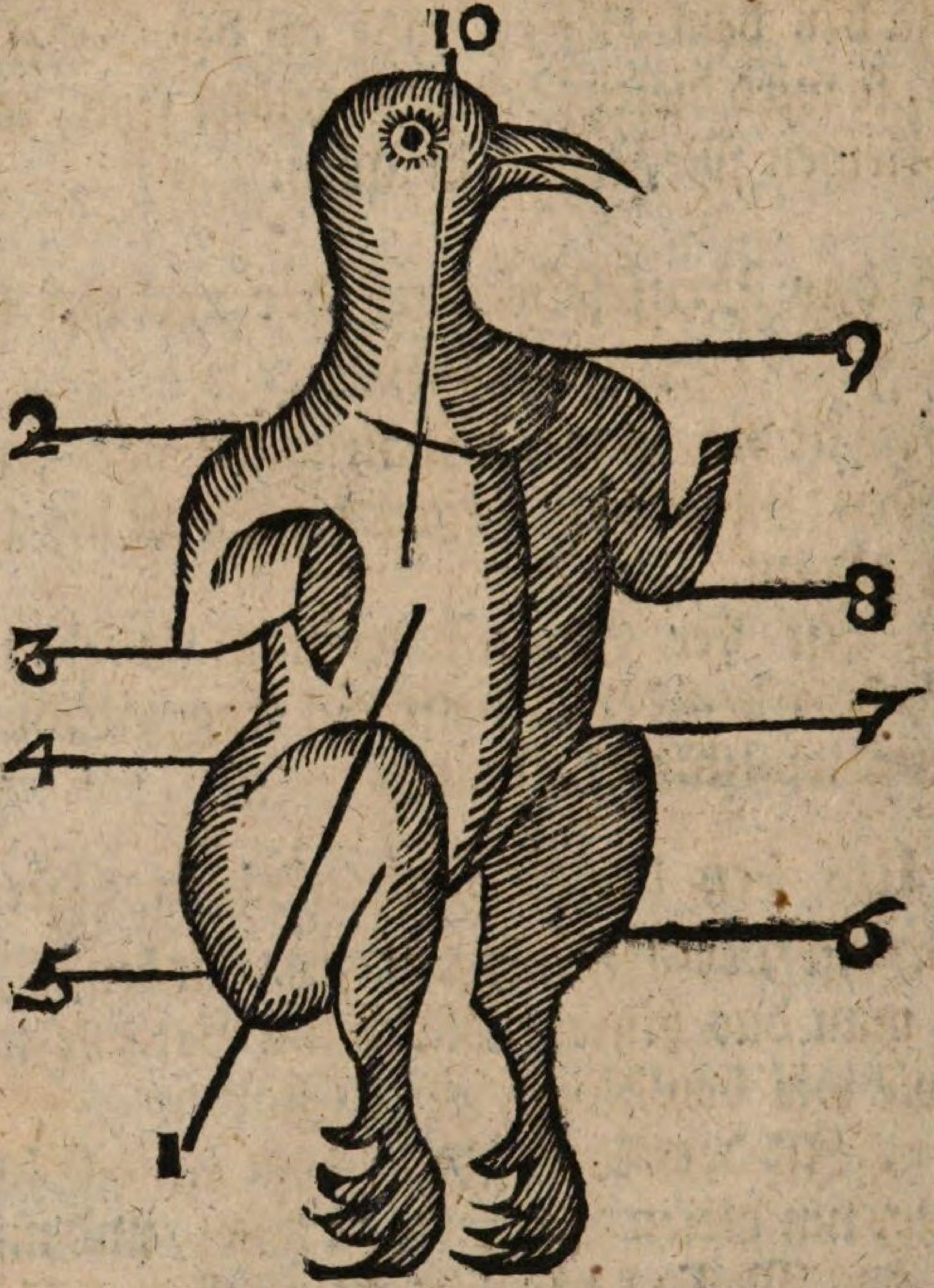
Ablösung des linken Flügels.

11. Ist der Unterschnitt zum linken Flügel von unten herauf.

12. Ist von oben herab der Gegenschnitt, welcher wegen des Gewerbbeins, wie wir bey No. 3. gesagt, muß durch Fühlen gefunden werden.

Das Bruststück von der linken Seite wird abgelöset, wie dieses von der rechten. Besiehe No. 7. und 8.

Andere Art von Verschneidung der Taube.



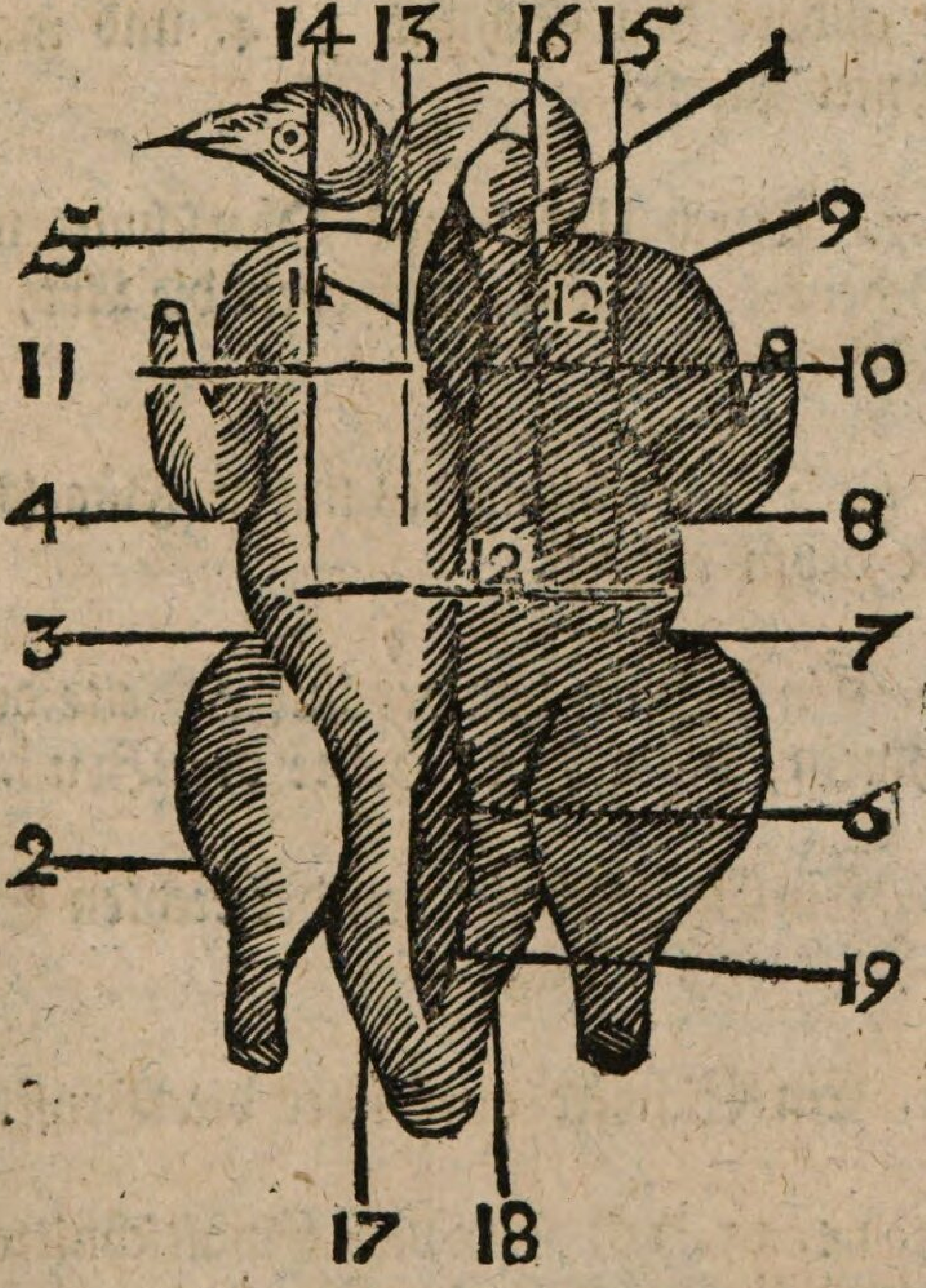
1. Schneide von der Mitte des Bürzels an, durch Brust, Hals und Kopf, so daß daraus zwey gleiche Theile werden, alsdenn nimm die rechte Hälfte, schneide daraus fünf Stücke, wie in der Figur angezeigt stehet. Das erste Stück ist der Kopf nebst dem Halse und etwas oben von der Achsel. Das zweyte der Flügel. Das dritte, das Seitenstück. Das vierte der Schenkel, und fünftens die rechte Seite des Bürzels.

Mit der linken Hälfte kanst du gleichfals also verfahren, jedoch so, daß du beym Bürzel anfängst zu schneiden, wie Nro. 6. es dir angezeigt.

NB. Weil die Taube überhaupt an sich selbst nicht groß, so wird sie meistentheils nur in zwey gleiche Stück nach der Länge zerspalten, oder auch durch einen Creutzschnitt in 4. Theile getheilt, welches die beste und bequemste Art ist.

Zer=

Zerlegung des gesottenen Huhns.



Die Gabel wird bey dem Huhn gleichfalls angesetzt, wie wir pag. 43. bey der Taube gesagt haben.

1. Der Hals wird durch einen Schnitt von der Linken zur Rechten abgelößt.

2. und 3. ist der Unter- und Oberschnitt um den rechten Schenkel abzulösen, es geschiehet solches wie bey der Taube; besiehe alldort den Schnitt 5. und 6. jedoch mit dem Unterschied, daß der Unterschnitt zuerst gemacht werde.

4. und 5. ist die Ablösung des rechten Flügels durch Unter- und Oberschnitt, wie bey der Taube. Besiehe alldort den Schnitt 3. 4. und mache den Unterschnitt zuerst.

6. 7. Durch Unter- und Oberschnitt wird der linke Schenkel abgelößt, auf eben die Art, wie der rechte Schenkel.

8. 9. Die Ablösung des linken Flügels geschiehet, wie beym rechten.

10. Ein Schnitt von der linken Seite durch das Fleisch hinein, bis auf die Helfte der Brust.

11. Ein Gegenschnitt von der rechten Seite, bis auf die Helfte der Brust.

12. Ein Schnitt quer über die Brust.

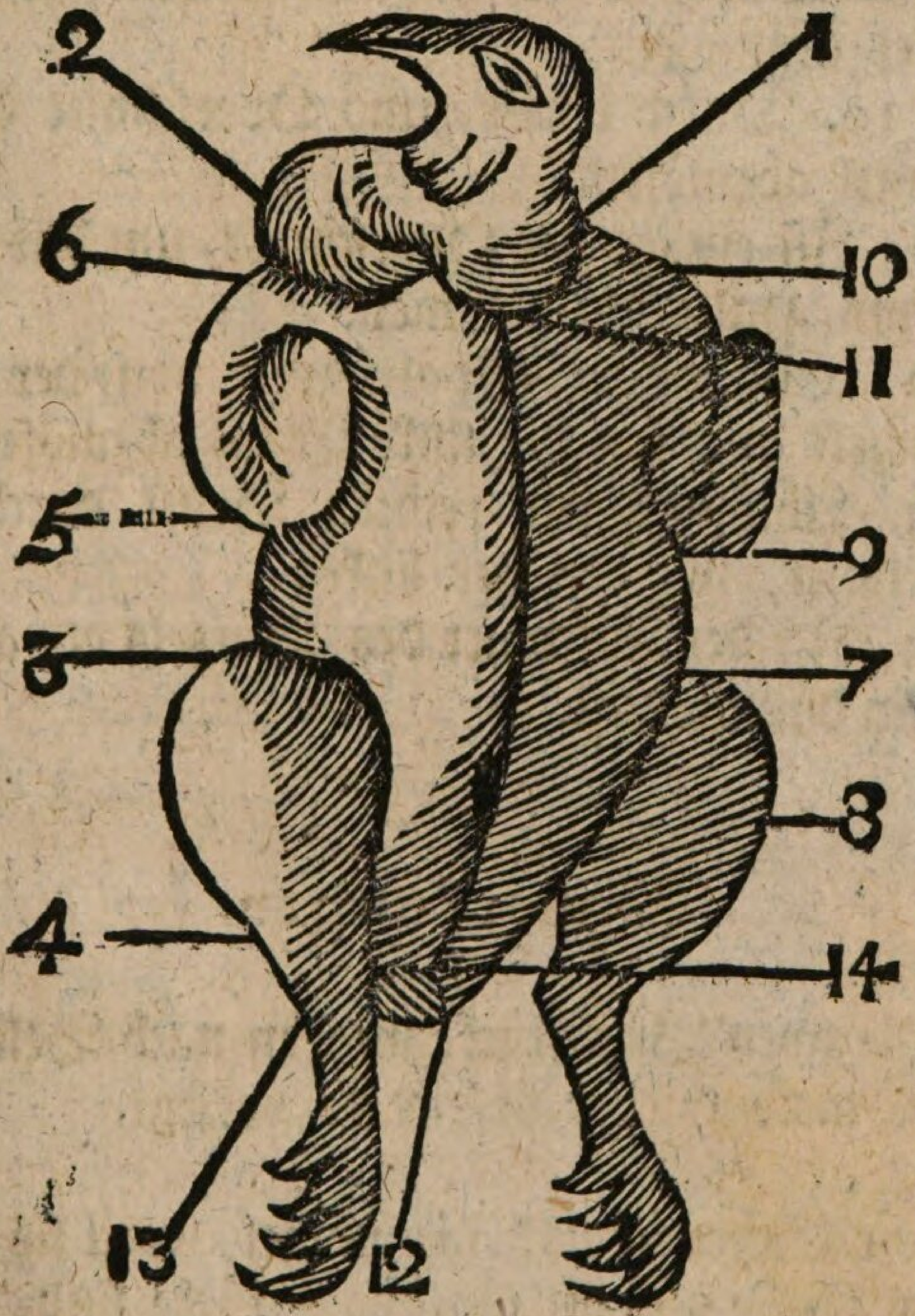
13. 14. 15. 16. sind vier Spaltschnitte auf der rechten und linken Seite der Brust von oben herunter bis Nro. 12.

17. 18. sind zwey Spaltschnitte von der rechten und linken Seite des Bürzels hinauf, bis Nro. 12.

19. Ist der Abschnitt des Bürzels.

Zer-

Zerlegung des Capauns.



Setze die Gabel auf gleiche Weise an, wie bey der Taube.

1. Schneide schregs von der Linken zur Rechten in den Hals.

2. Durch einen Schnitt von der Rechten zur Linken, so fällt er ab.

3. 4. Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des rechten Schenkels.

5. 6.

5. 6. Unter- und Oberschnitt zu Ablösung des rechten Flügels.

7. 8. Durch Ober- und Unterschnitt den linken Schenkel abzulösen.

9. 10. Durch Unter- und Oberschnitt den linken Flügel abzulösen.

11. Ist ein ganzer Querschnitt, um das Bruststück beym Halse abzunehmen.

12. Ein langer Spaltschnitt von der Spitze des Bürzels an, um die linke Brust abzulösen.

13. Ablösung der rechten Brust durch einen Spaltschnitt, wie bey der linken.

14. Ist der Abschnitt des Bürzels etwas oben, wo er am dünnsten ist.

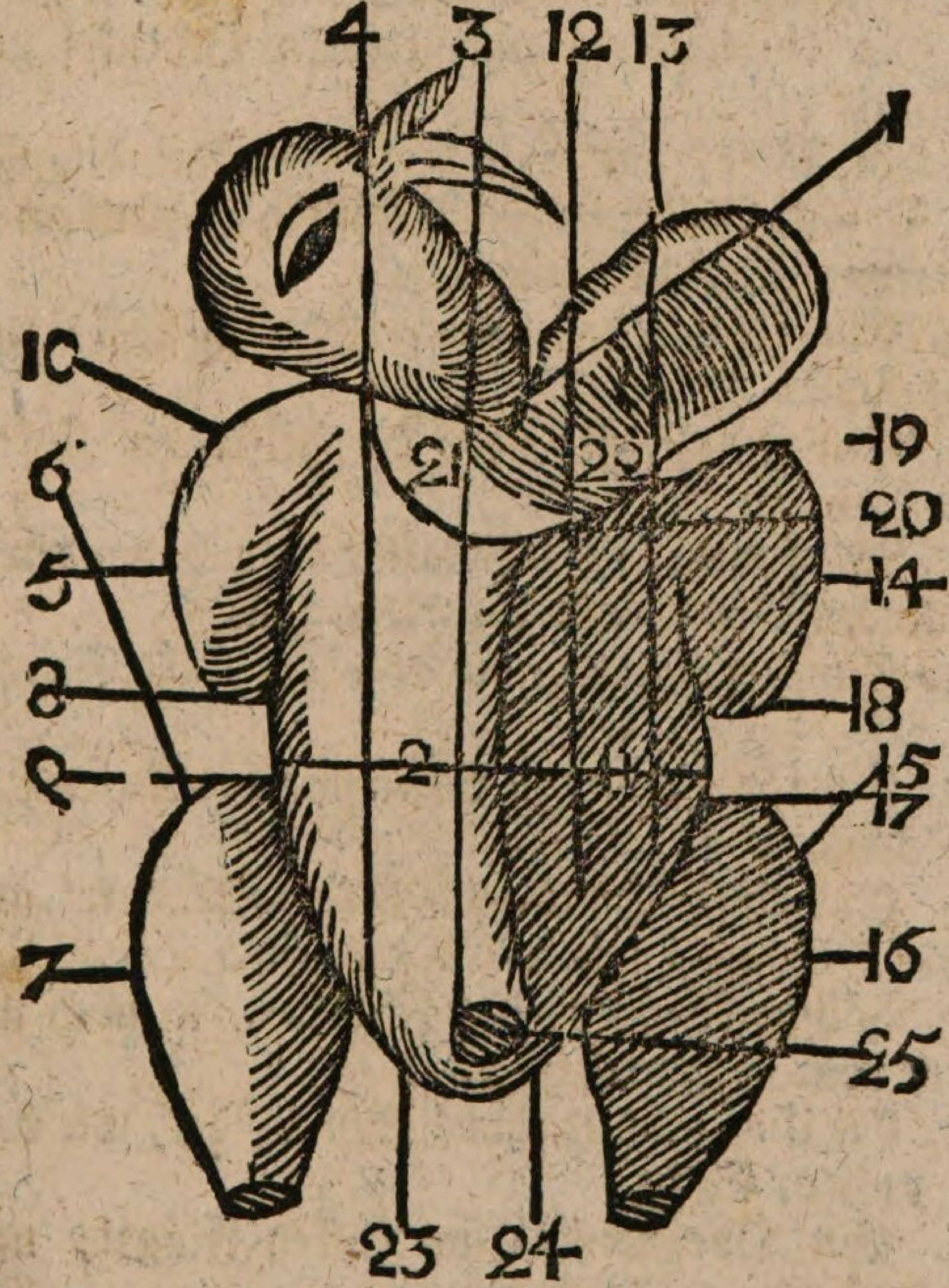
Anmerkungen.

Die zwey Bruststücke werden nach Belieben in etliche Stücke wieder besonders verlegt.

Die Schenkel und die Flügel, weil sie an dem Capaun grosse und ansehnliche Stücke sind, können auch wieder jedes in zwey Stücke zerlegt werden.

Die Achselbeiner, so man in keiner Figur bezeichnet, sind gar leicht ohne Schnitt mit dem Messer auszuheben, wenn man es nur einmal beym Trenschiermeister gesehen, so weiß man es für allemal.

Verschneidung des welschen Hahns.



Die Gabel soll bey diesem etwas schweren Stück stark und tragbar seyn, auch wohl vest angesteckt werden, und zwar auf nemliche Art, wie wir schon beym andern Geflügel gesagt haben.

1. Der Hals wird in einem Schnitt von der Linken zur Rechten abgelöset.

2. Ein Querschnitt über die rechte Helfte der Brust.

3. 4. Zwey lange Spaltschnitte auf der rechten Brust von oben herab bis herunter auf Nro. 2.

5. Ein Querschnitt um das obere rechte Seitenstück abzulösen.

6. Auflösung des Knie=Glaichs am rechten Schenkel.

7. Ein Unterschnitt zum rechten Schenkel gegen dem Knie=Glaich hinauf.

8. Ein Unterschnitt zum rechten Flügel hinauf.

9. Völlige Ablösung des Fleisches, so noch an der rechten Seite vom Schenkel hängt.

10. Ein Oberschnitt zum rechten Flügel, um solchen völlig abzulösen.

11. Ein Querschnitt über die Helfte der linken Brust, wie bey Nro. 2.

12. 13. Zwey lange Spaltschnitte von oben herunter auf der linken Brust, wie bey Nro. 3. 4.

14. Ein Querschnitt um das obere linke Seitenstück abzulösen.

15. Ein Oberschnitt zu Auflösung des Knie=Glaichs am linken Schenkel.

16. Ein Unterschnitt zum linken Schenkel gegen dem Knie=Glaich hinauf, wie auf der rechten Seite, Nro. 7.

17. Völlige Ablösung des Fleisches, so noch an der linken Seite vom Schenkel hängt.

18. Ein Unterschnitt zum linken Flügel, wie bey Nro. 8. auf der rechten Seite.

19. Ein Oberschnitt zum linken Flügel, um solchen völlig abzulösen, wie bey Nro. 10.

20. Die Aufschneidung der völligen Halsbrust.

21. 22. Ausbebung des rechten und linken Achselbeins.

23. Langer Spaltschnitt unten von der rechten Seite des Bürzels hinauf bis zu Nro. 2.

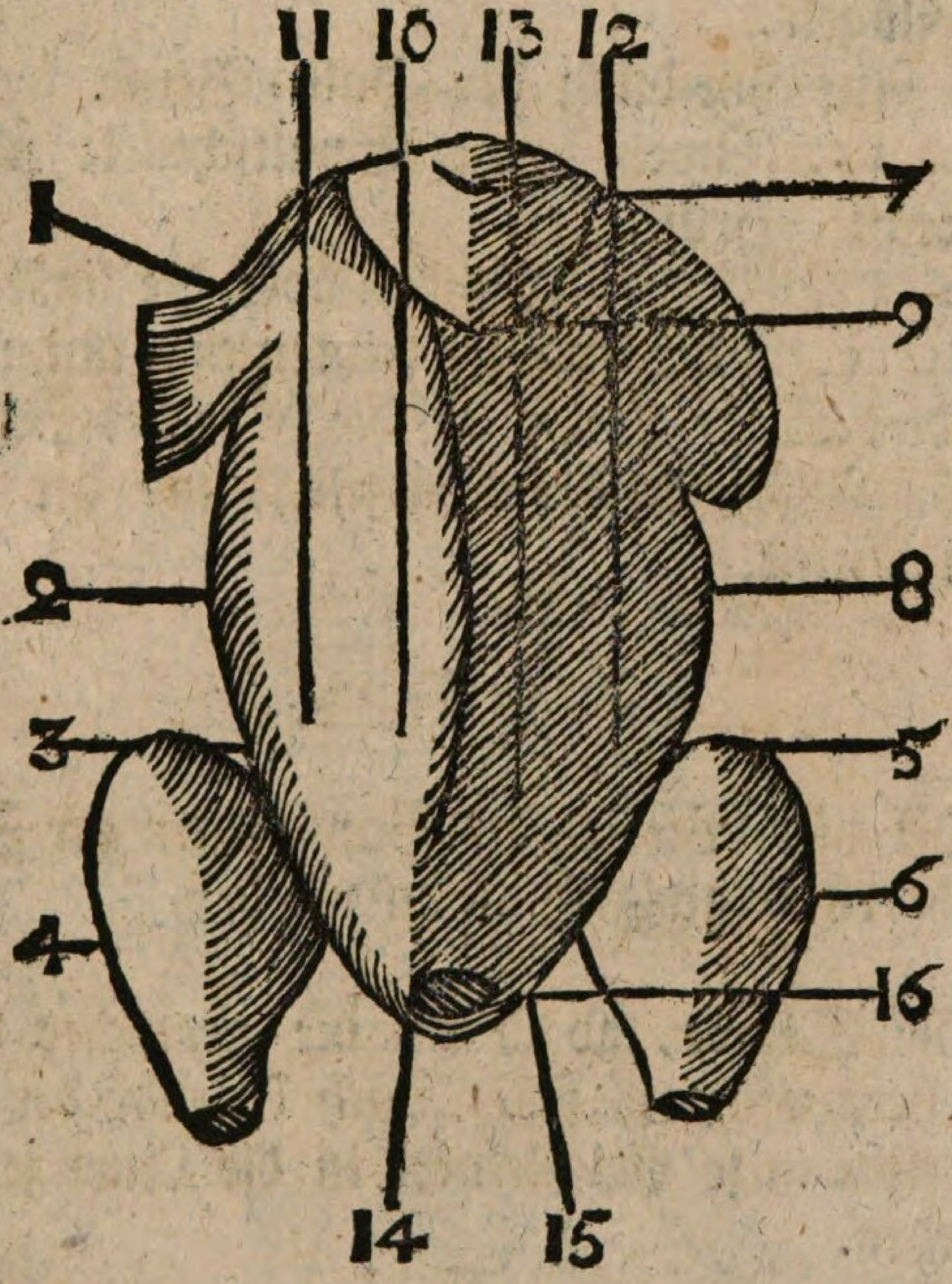
24. Ein dergleichen auf der linken Seite bis zu Nro. 11.

25. Abschnitt des Bürzels.

Der welsche Hahn wird sonst noch auf unterschiedene Manieren zerschnitten, nachdem es bisweilen Landes Art und Gebrauch ist, aber die mancherley Arten der Zerschneidungen allhier zu erzählen, wäre gar zu weitläufig.

Ver=

Verlegung einer Ganß.



Stecke die Gabel mitten in den Rücken, und drehe die rechte Seite der Ganß gegen dein Gesicht, alsdenn mache

1. Einen Oberschnitt zur Auflösung des Gewerb-Beins des rechten Flügels.

2. Der Gegenschnitt zum Gewerb-Bein, um solchen Flügel abzulösen.

3. Oberschnitt zum rechten Schenkel.

4. Unterschnitt zu Ablösung des rechten Schenkels.

§. 6.

5. 6. Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des linken Schenkels.

7. 8. Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des linken Flügels.

9. Ausschneidung der Hals-Brust.

10. 11. Zwey lange Spaltschnitte über die ganze rechte Brust.

12. 13. Zwey dergleichen über die linke.

14. 15. Auflösung der rechten und linken Seite vom Ende des Bürzels bis auf die Höhe des Schenkels.

16. Abschnitt des Bürzels, und der untern spitziden Brust.

Anmerkung.

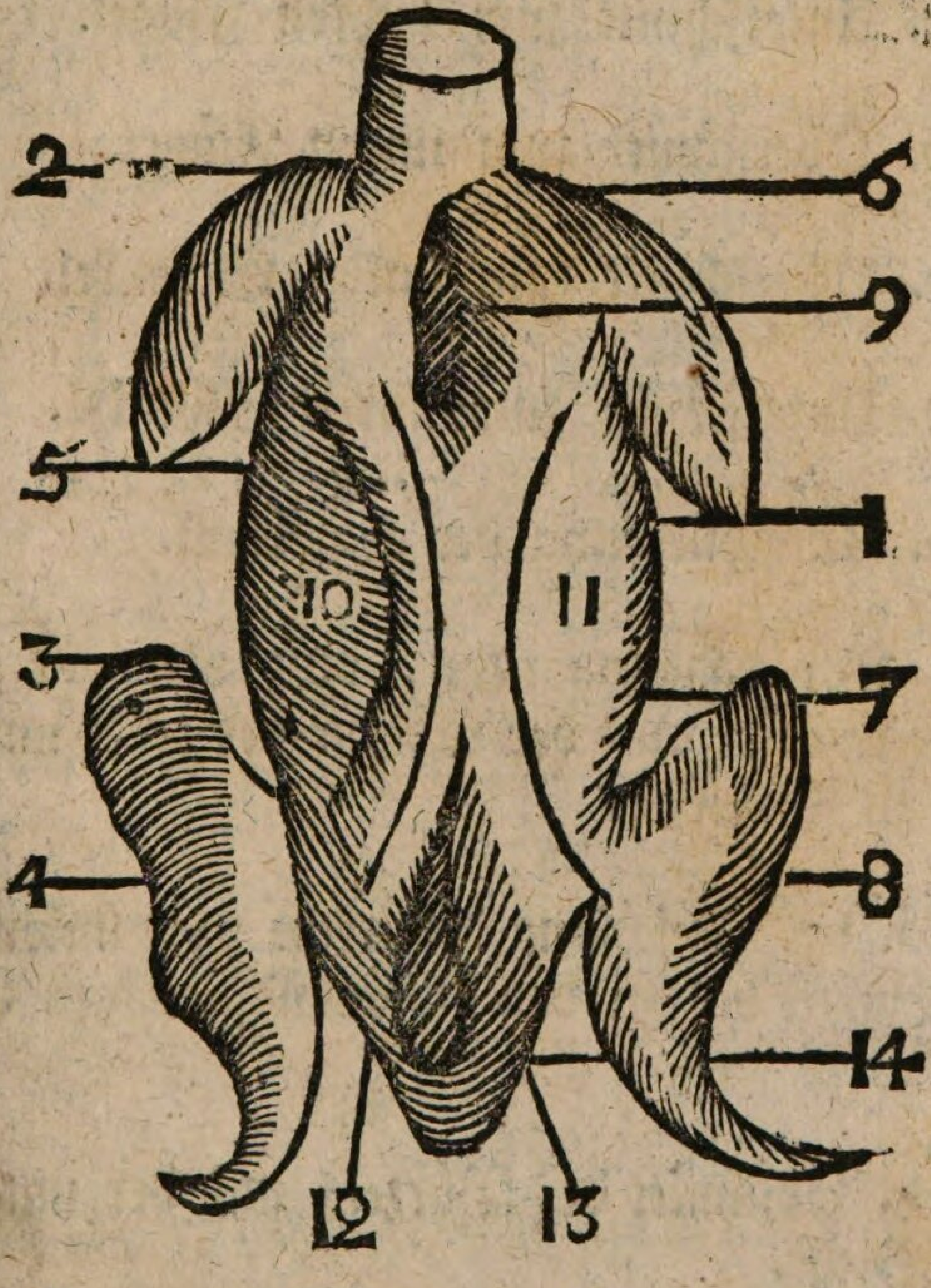
Die vier Viertel der Ganß sollen zur Zierlichkeit wohl rund ausgeschnitten werden.

Die Stücke, so durch die gemachte Spaltschnitte herausfallen, sollen nach Anzahl der Personen, wieder in so viel kleinere in die Quer zerschnitten werden.

Die Sachen, womit etwann die Ganß möchte gefüllt seyn, als Castanien, Aepfel, Rosinen, werden zulezt mit einem Löffel heraus genommen, wiewohl man in Frankreich von dergleichen Fülle nichts weiß.

Zer-

Zerlegung der Ganß auf Italiänische Art zugerichtet.



Die Gabel wird wie bey der vorigen wieder auf den Rücken gesteckt. Es wird solches Stück bey den Italiänern gleichsam spielend in der Luft zerschnitten, wobey sie sich aber an keine Ordnung der Schnitte binden.

1. Ein Unterschnitt zum linken Flügel.
2. Oberschnitt am rechten Flügel.

3. Ober-

3. Oberschnitt am rechten Schenkel.

4. Unterschnitt am rechten Schenkel.

5. Unterschnitt zum rechten Flügel.

6. Oberschnitt zum linken Flügel.

7. Oberschnitt zum linken Schenkel.

8. Unterschnitt zum linken Schenkel.

9. Ausschneidung der Halsbrust.

10. 11. Halbmonden, oder vielmehr Sichelförmige Stücke aus der Mitten der recht und linken Brust zu schneiden.

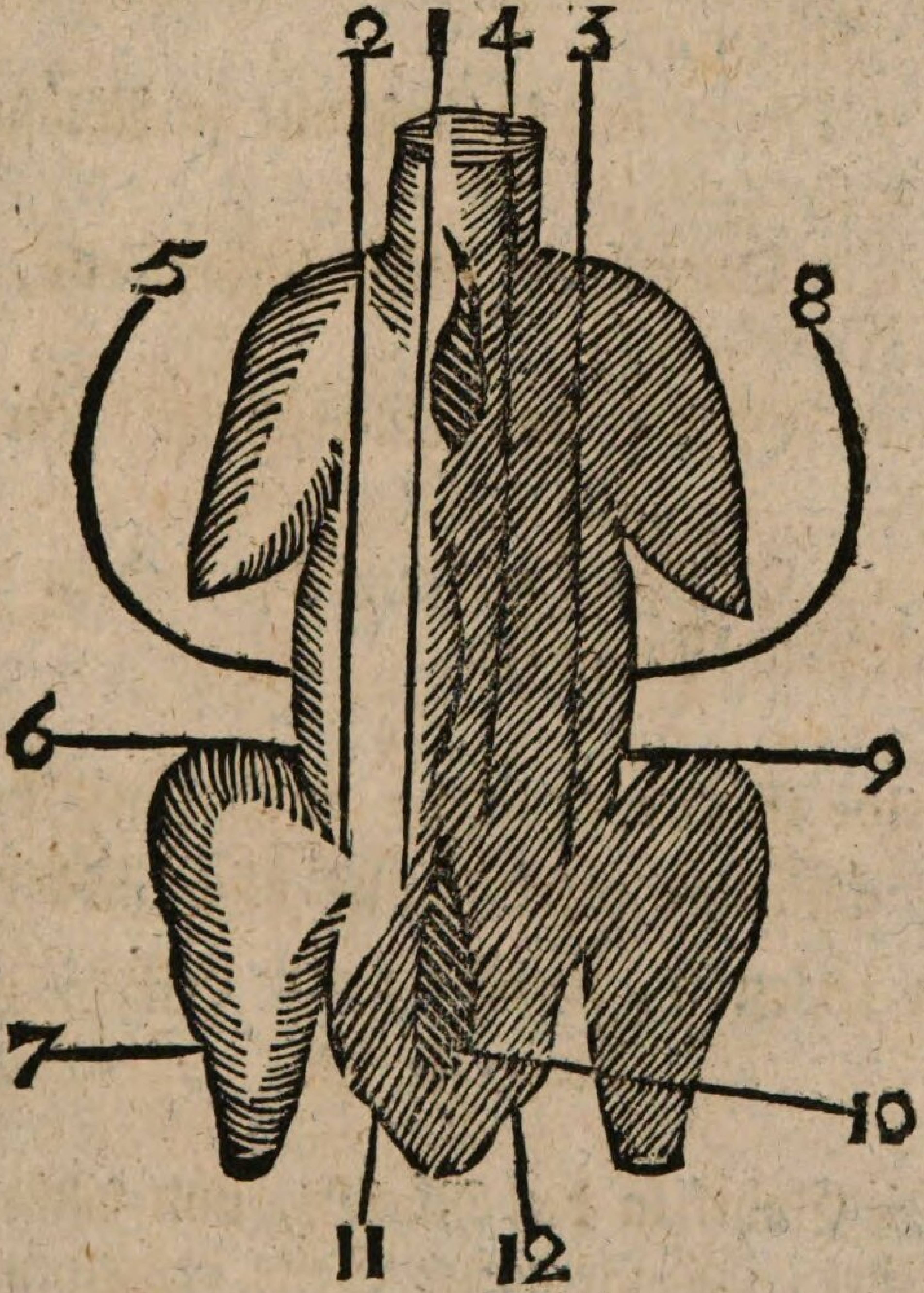
12. 13. Auflösung der recht und linken Seite beym Bürzel bis zu den halbmondförmigen Schnitten.

14. Abschnitt des Bürzels und der untern spitzigen Brust.

Anmerkung.

Die auf Italiänische Art zugerichtete Ganß ist nicht gebraten, sondern nur in der Casserole verdämpft, und die vier Viertel ausgebeinet.

Zerschnetdung der wilden Endte.



Die Gabel wird angesetzt wie bey der Ganß.

1. Ein Spaltschnitt långst der rechten Brust herab.

2. Ein Spaltschnitt långst der Brust herunter, mit welchem auch zugleich das Gewerbbein des rechten Flůgels mit aufgelößt wird.

3. Durch einen Spaltschnitt långst der linken Brust herunter, soll auch zugleich das Gewerbbein des linken Flůgels mit gelößt werden.

4. Ein

4. Ein Spaltschnitt längst der linken Brust-Seite herunter.

5. Ein Querschnitt in die rechte Seite, so fällt der rechte Flügel ab.

6. 7 Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des rechten Schenkels.

8. Ein Querschnitt in die linke Seite, so fällt der linke Flügel ab.

9. 10 Ober- und Unterschnitt zum linken Schenkel.

11. 12 Völlige Auflösung der rechten und linken Seite vom Bürzel an.

Die wilde Endte (welche auch sonst der Antvogel genannt wird) auf eine andere Art zu zerlegen, welche noch besser, als die erste ist.

Die Gabel in den Rücken, und solchen gegen sich gekehrt, daß die rechte Seite des Antvogels in der Schüssel liegt.

1. Ein Oberschnitt in den linken Flügel, um das Gewerb- oder Schloßbein desselben zu lösen.

2. Der Gegenschnitt unter den linken Flügel, um solchen schön rund abzulösen.

3. 4 Löse durch den gewöhnlichen Ober- und Unterschnitt den linken Schenkel ab.

5. 6 Hier wird der Antvogel gewendet, und auf die linke Seite gelegt, um durch Ober- und Un-

Unterschnitt den rechten Flügel abzulösen, wie bey Nro. 1. 2.

7. 8. Ablösung des rechten Schenkels durch Ober- und Unterschnitt, wie bey Nro. 3. und 4.

9. Ist die Ablösung der Halsbrust durch einen schrägen Schnitt.

10. 11. Aushebung des linken und rechten Achselbeins.

12. Aus der linken Seite kan man zwischen Flügel und Schenkel neben der Brust durch einen Spaltschnitt ein gut Seitenstücklein abnehmen.

13. Ein Spaltschnitt zum linken Bruststück.

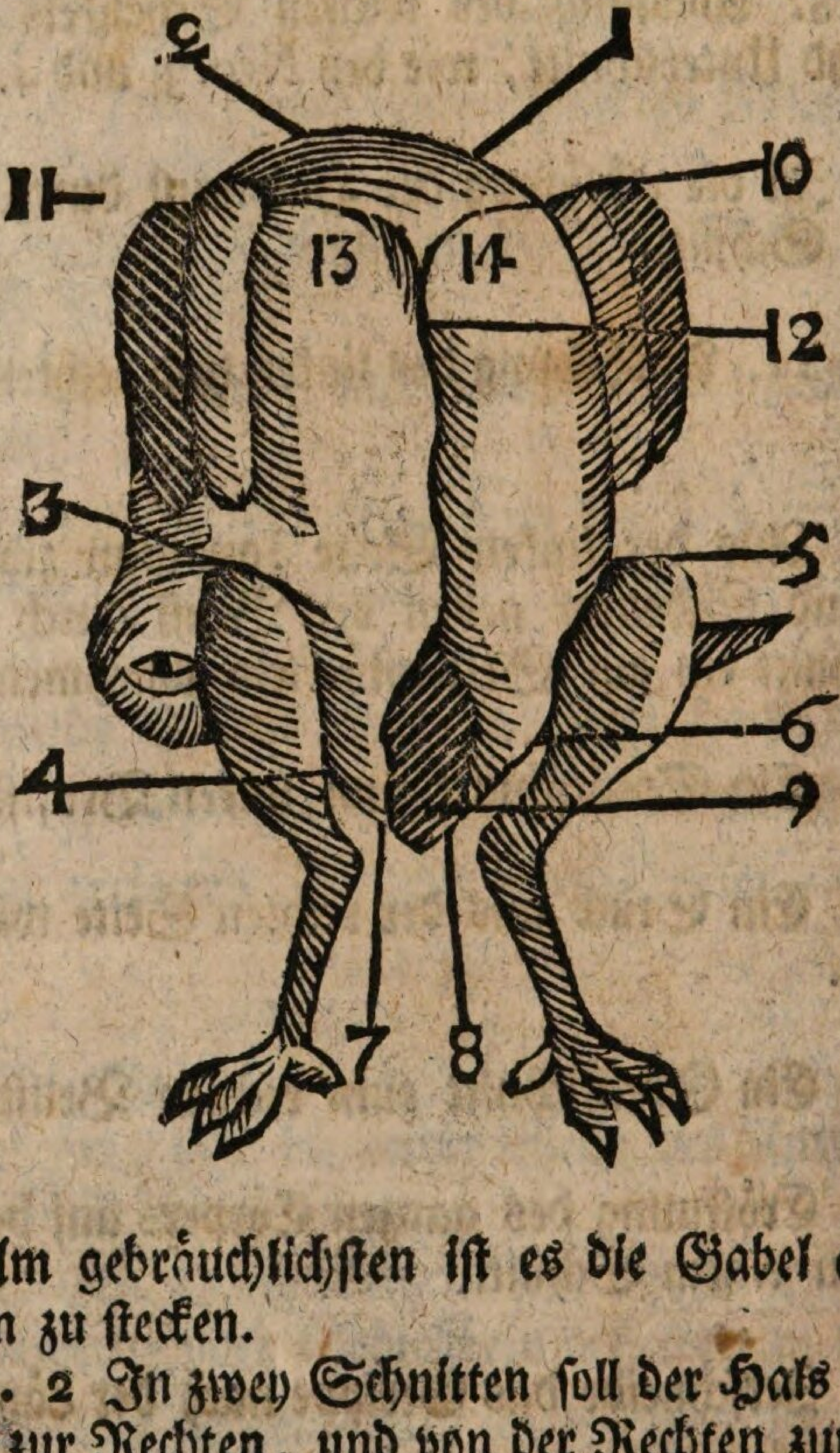
14. Ein Stück aus der rechten Seite wie bey Nro. 12.

15. Ein Spaltschnitt zum rechten Bruststück.

16. Eröffnung des ganzen Cörpers auf beyden Seiten in einem Schnitt.

17. Zerschneide das Geripppe nach der Länge in zwey Theile.

Zerlegung der Schnepfe.



Am gebräuchlichsten ist es die Gabel auf den Rücken zu stecken.

1. 2 In zwey Schnitten soll der Hals von der Linken zur Rechten, und von der Rechten zur Linken abgelöset werden.

3. 4 Durch Ober- und Unterschnitt geschiehet die Ablösung des rechten Schenkels.

5. 6 Der linke Schenkel wird wie der rechte abgelöset.

7. 8 Zwey

7. 8 Zwey Spaltschnitte, der eine auf der rechten, der andere auf der linken Seite von unten hinauf.

9. Abschnitt des Bürzels.

10. Ablösung des linken Flügels in einem Schnitt.

11. Ablösung des rechten Flügels in einem Schnitt.

12. Ein Querschnitt über die ganze Brust.

13. 14 Auflösung der recht- und linken Brust.

Auf eine andere Art.

Die Gabel in Rücken.

1. 2 Den Hals von der Linken zur Rechten, und von der Rechten zur Linken abzulösen.

3. 4 Der rechte Schenkel wird durch Ober- und Unterschnitt abgelöset.

5. Löse den rechten Flügel durch einen Schnitt ab.

6. 7 Durch Ober- und Unterschnitt soll der linke Schenkel abgenommen werden.

8. Mit einem Schnitt nimm den linken Flügel ab.

9. Durch einen halbförmigen Schnitt nimm ein Stück aus der rechten Seite.

10. Ein Querschnitt mitten über die rechte Brust.

11. Ein Spaltschnitt von oben herunter oder unten hinauf der rechten Brust, um dadurch ein Ober- und Unter-Bruststück zu bekommen.

12. Ein link Seitenstük, als wie bey No. 9.

13. Ein Querschnitt mitten über die linke Brust.

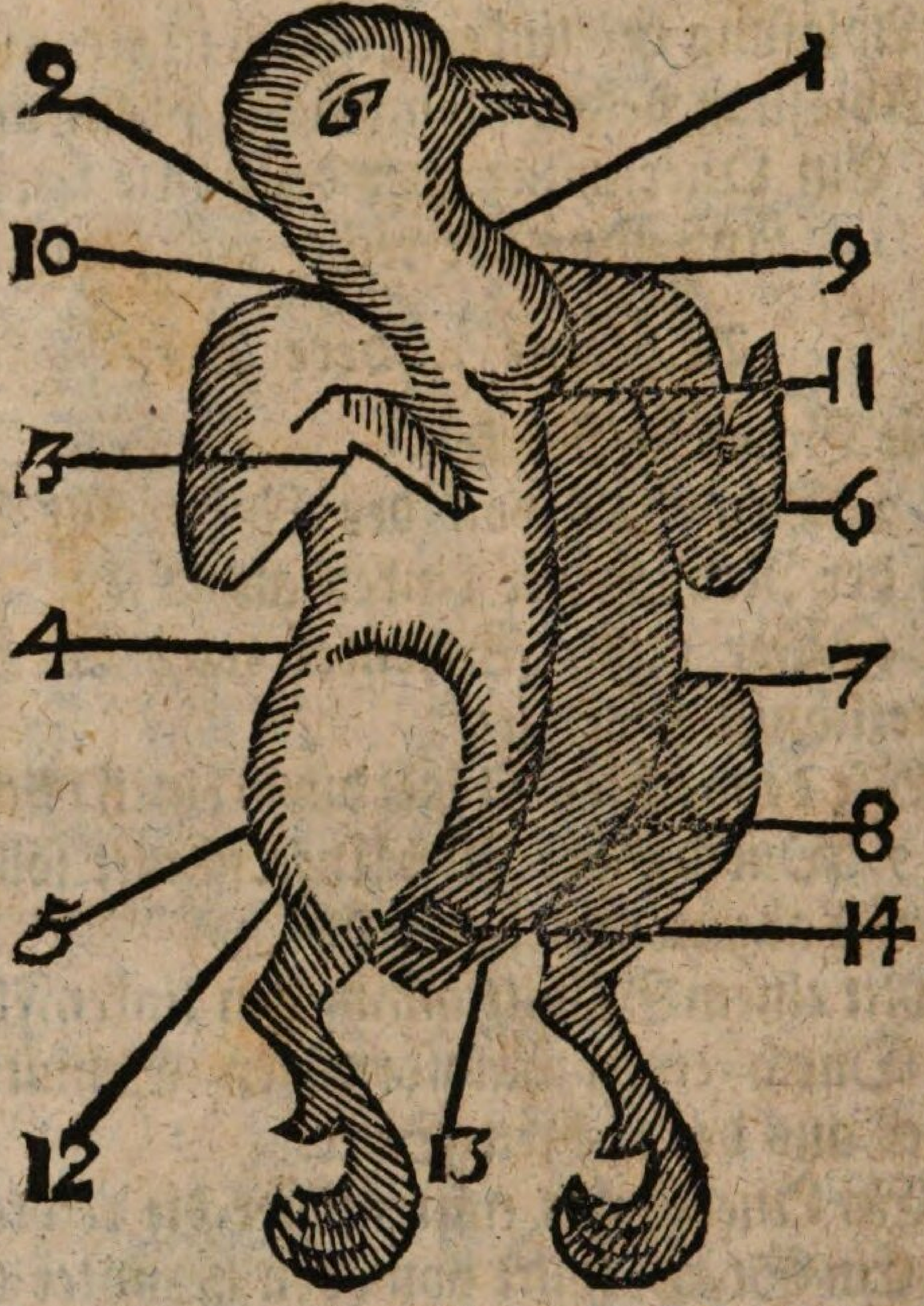
14. Ein Spaltschnitt auf der linken Brust, wie bey No. 11.

15. 16 Völlige Auflösung der rechten und linken Seite des Cörpers.

17. Zertheilung des Gerippes in der Mitte.

18. Zerspaltung des Kopfs in zwey Theile von oben herunter gegen dem Schnabel zu.

Verschneidung des Rebhuns.



Fasse es mit der Gabel, wie die Taube.

1. 2 Ablösung des Halses von der linken zur rechten und rechten zur linken.

3. Unterschnitt zum rechten Flügel.

4. 5 Ober- und Unterschnitt zum rechten Schenkel.

6. Unterschnitt zum linken Flügel.

7. 8 Ober- und Unterschnitt zum linken Schenkel.

9. Oberschnitt zum linken Flügel.

10. Oberschnitt zum rechten Flügel.

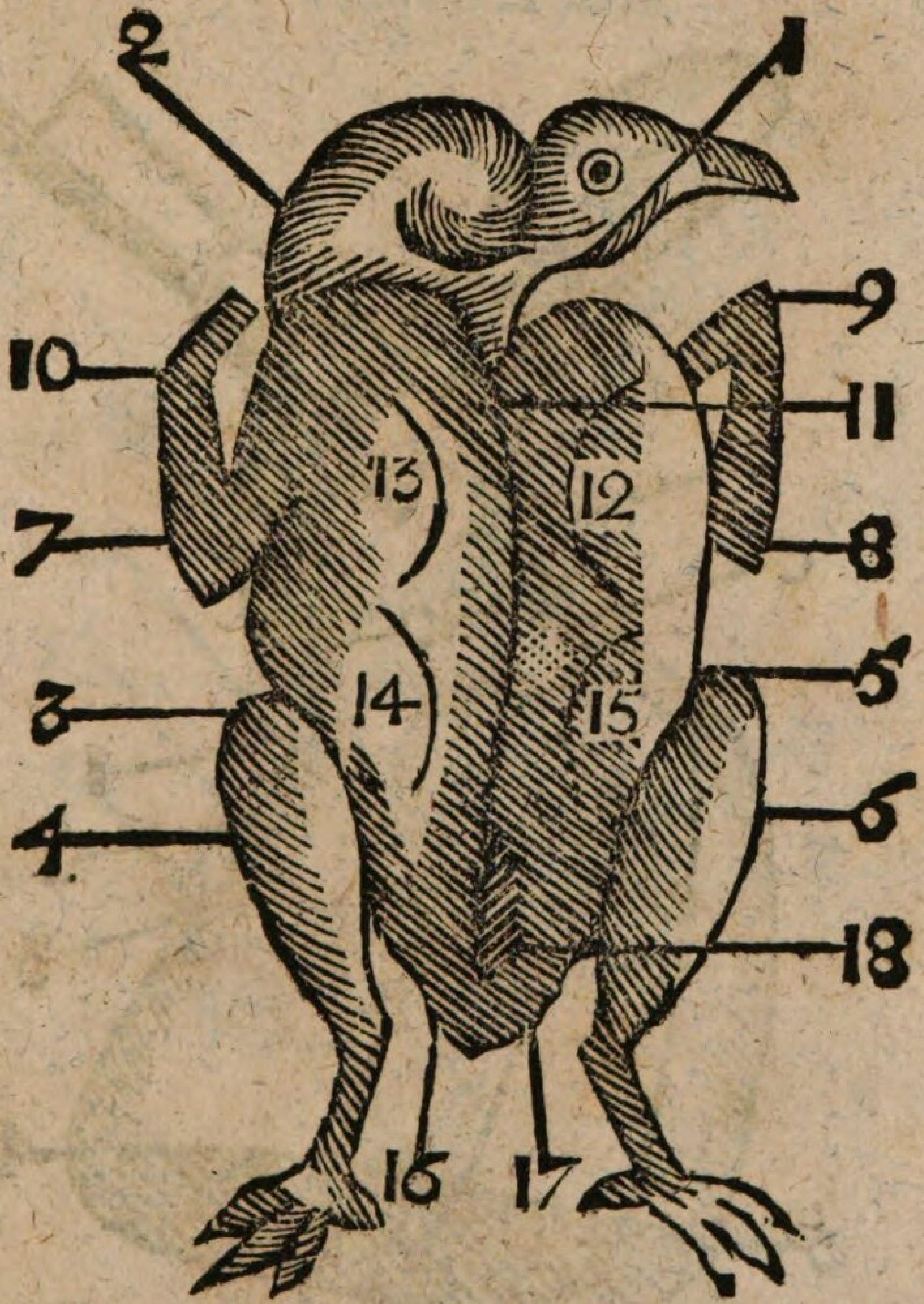
11. Ablösung der obern Brust.

12. Langer Spaltschnitt auf der rechten Seite der Brust, um nur ein Stück daraus zu bringen.

13. Ein dergleichen auf der linken, wie bey der rechten

14. Abschnitt des Bürzels.

Zergliederung des Fasans.



Die Gabel wird eben so angesezt wie bey der Taube.

1. 2 Der Hals wird durch die bekannten zwey Schnitte von der linken zur rechten, und von der rechten zur linken abgelöset.

3. 4 Ober- und Unterschnitt zu Ablösung des rechten Schenkels.

5. 6 Eben dergleichen zum linken Schenkel.

7. Unterschnitt zum rechten Flügel.

8. Unterschnitt des linken Flügels.

9. Oberschnitt zum linken Flügel.

10. Oberschnitt zum rechten Flügel.

11. Ablösung der Halsbrust.

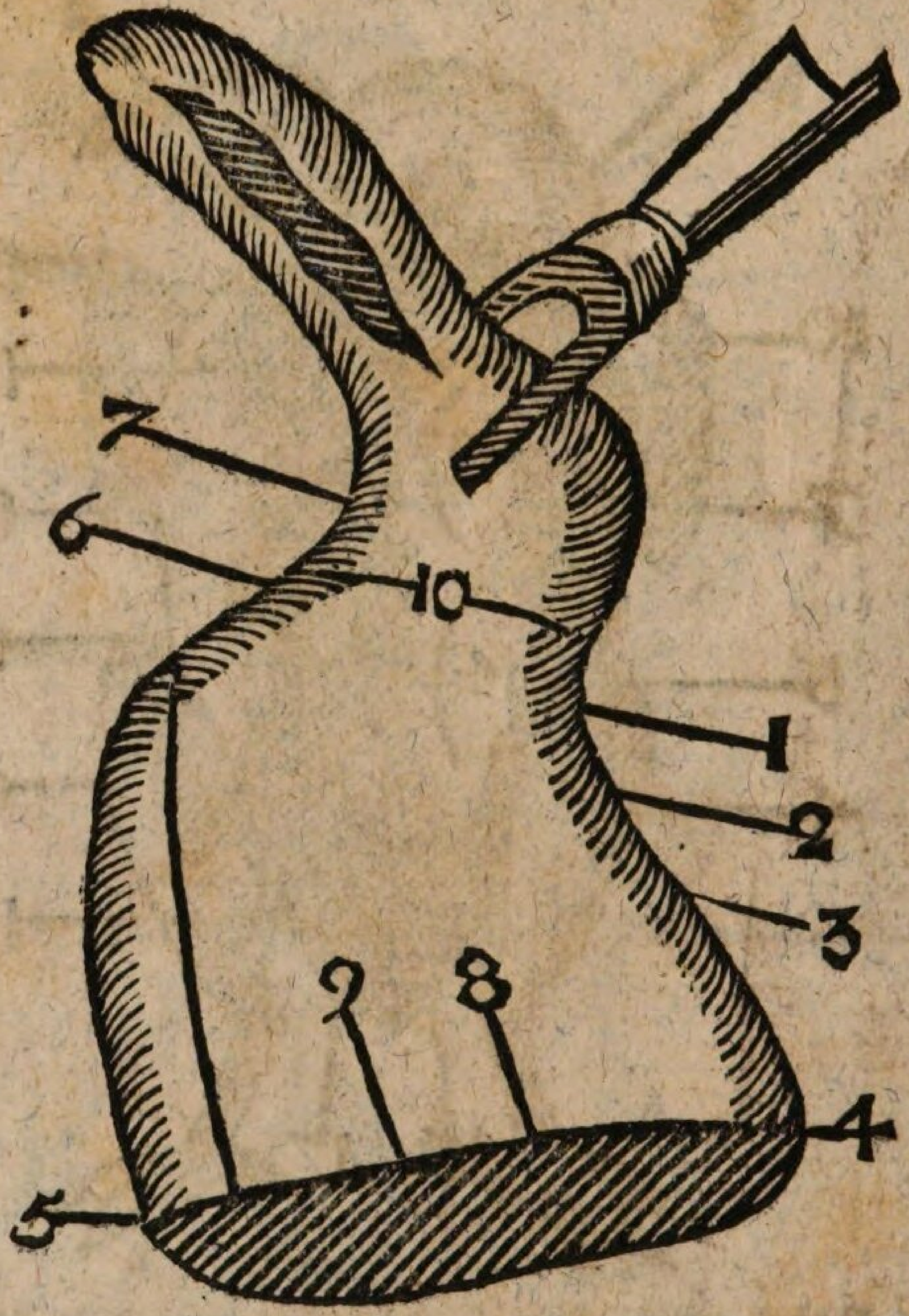
12. 13 Zwey halbmondförmige Schnitte auf der linken und rechten Oberbrust.

14. 15 Zwey dergleichen auf der rechten und linken Unterbrust

16. 17 Ein Spaltschnitt auf der rechten und einer auf der linken Seite längst den halbmondförmigen Schnitten hinauf.

18. Abschnitt des Bürzels.

Hammels- oder Schöps-Bug.



Die Figur zeigt aberwal wie die Gabel stecken soll.

1. 2. 3. Sind drey schräge Schnitte bis auf das inwendige Bein.

4. Ein langer Querschnitt bis in die Helfte.

5. Ein langer Gegenschnitt zu dieser Helfte.

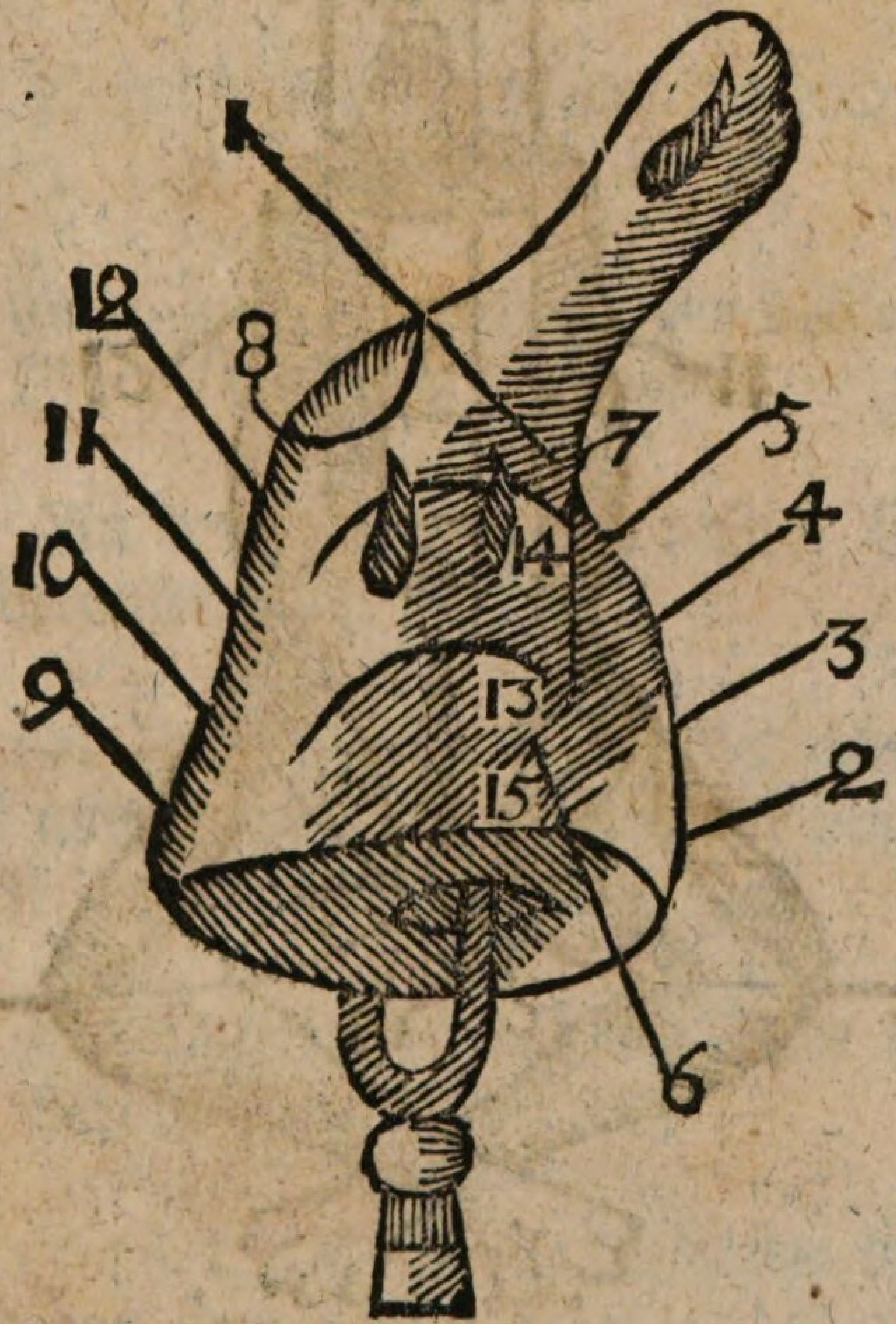
6. 7. Zwey Querschnitte von der andern Seite.

8. 9. Zwey Spaltschnitte.

10. Abschnitt des Oberbeins beym Glaich.

Kalbs-

Kalbs- oder Hammels-Quallen oder auch Schöpskeule.



Wie die Gabel stecken soll, zeigt die Figur.

1. Durch Auflösung des Glaichs soll man das hintere Bein in einem Schnitt abnehmen.

2. 3. 4. 5. Vier schräge Schnitte bis aufs inwendige Bein.

6. Ein Spaltschnitt von unten hinauf bis zur Helfte der vorigen vier Schnitte.

7. Ein Gegenschnitt von oben herunter zu den vier schrägen Schnitten.

8. Einen halb Mond förmigen Schnitt.

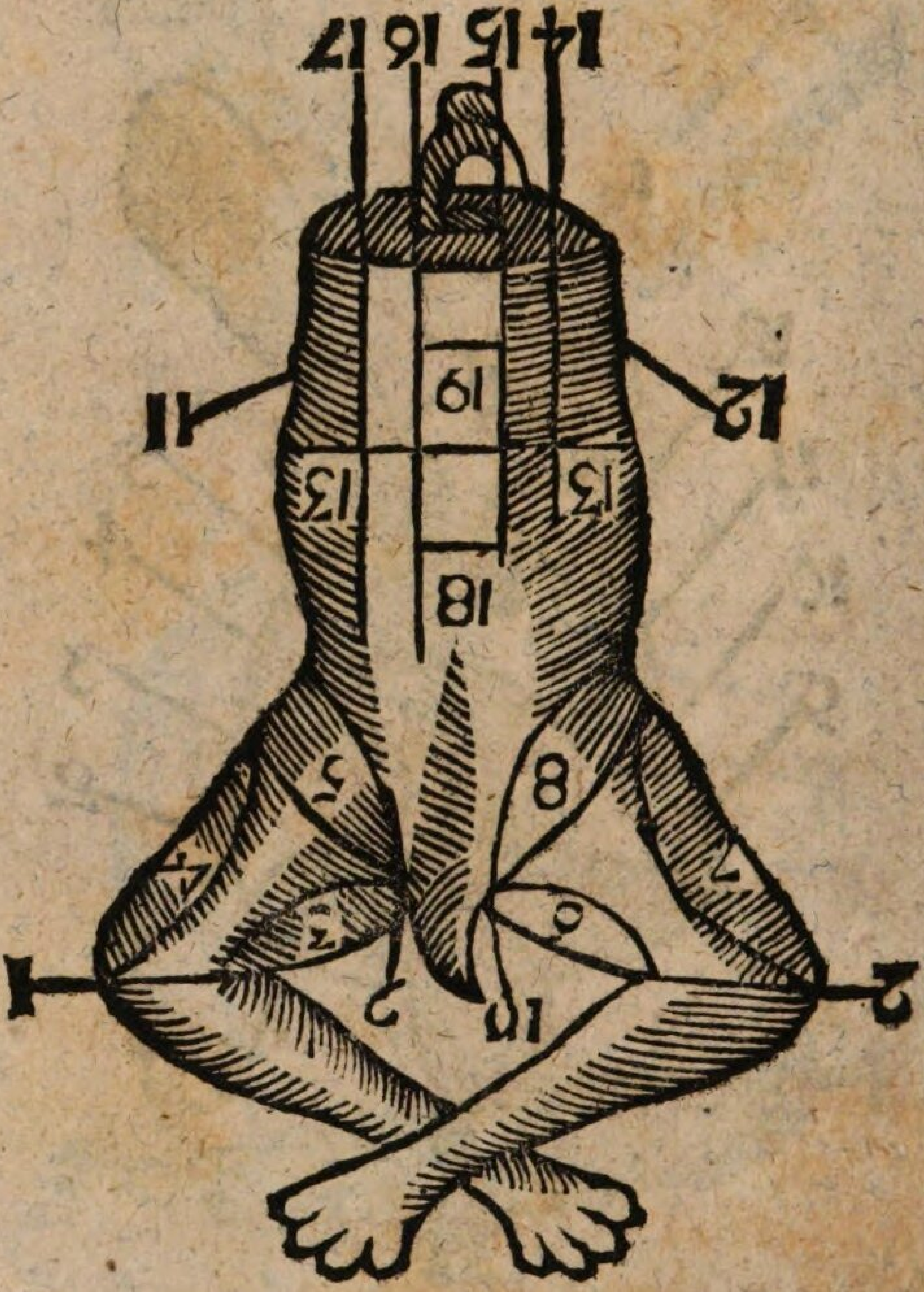
9. 10. 11. 12. Vier schräge Schnitte von oben herunter.

13. 14. Zwey Halbmond förmige Stücke auszuschneiden.

15. Das Stück beym Schloßbein abzulösen.

Zer-

Zertheilung des Hasens.



Wie die Gabel stecken soll, zeigt die Figur, nemlich, daß der eine Zinken derselben in den Rückgrad, der andere aber unter solchem weggeht.

1. 2. Zwey Schnitte zur Ablösung des linken und rechten Knie-Glaichs.

3. Ein halb Mond förmiger Schnitt zur Ablösung des innern Theils am Markbein.

4. Ein dergleichen zu Ablösung des äussern Theils am Markbein.

5. Ein

5. Ein halb Mond förmiger Schnitt am obern Theil des Markbeins unterhalb des Rückgrads der linken Seite.

6.7.8. Ist das nemliche auf der rechten Seite wie Nro. 3. 4. 5.

9. Ein langer Querschnitt zur völligen Ablösung des Stücks bey Nro. 5. herunter.

10. Ein dergleichen auf der rechten Seite bey Nro. 8. herunter.

11.12. Zwey Querschnitte, der eine auf der linken der andere auf der rechten Seite bey dem vordern Theil des Rückgrads.

13. Ein Querschnitt auf der Mitte des Rückgrads zu beyden Seiten.

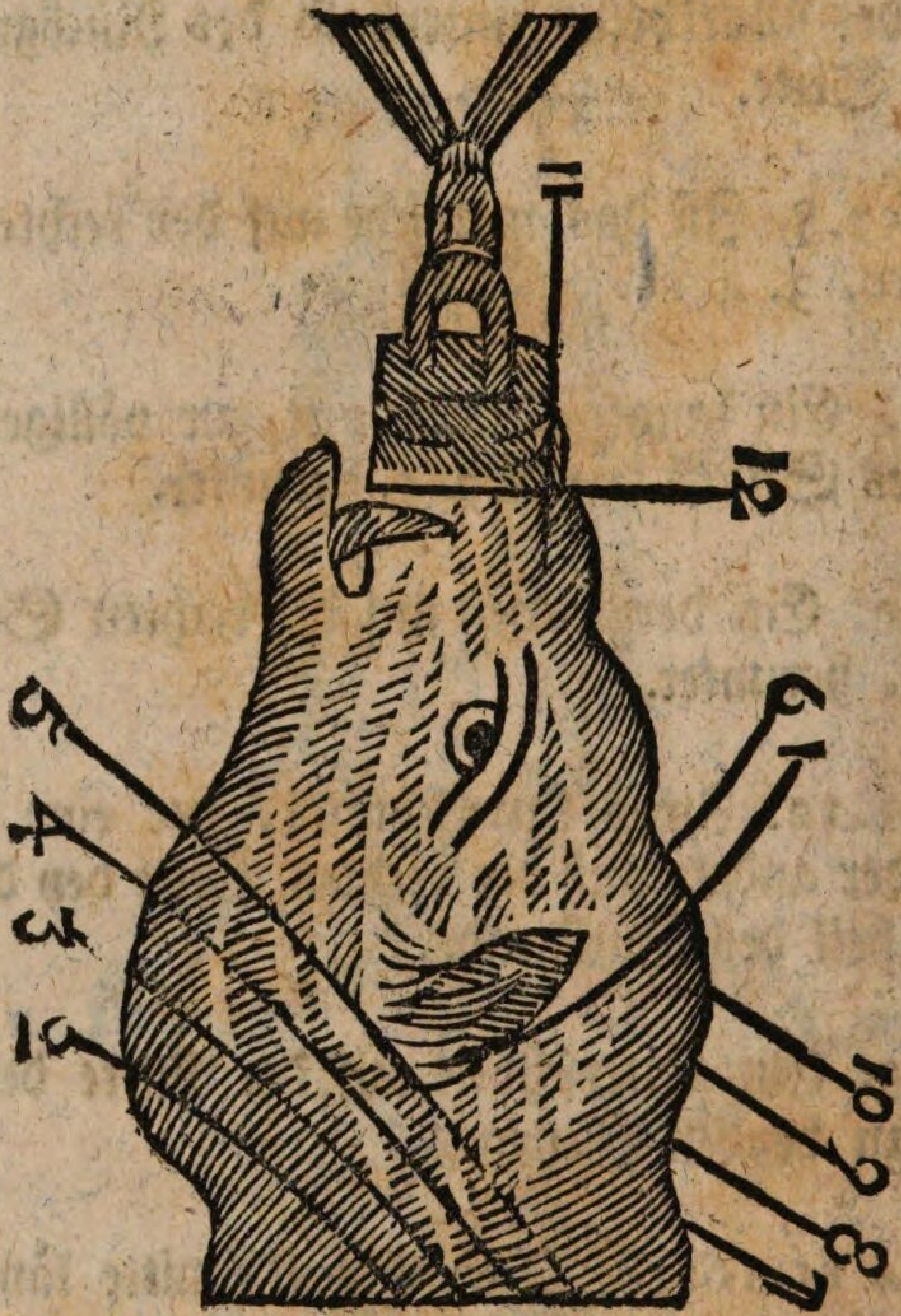
14.15.16.17. Vier Spaltschnitte längst dem Rückgrad von oben herunter.

18.19. Zwey Querschnitte zu beyden Seiten, wie die Figur ausweißt.

Anmerkung.

Der Cörper des Hasens wird nach dieser Zerschneidung auf den Rücken gelegt, um die Nieren heraus zu nehmen.

Zerlegung des wilden Schweins-Kopf.



Die Figur zeigt, wie die Gabel stecken soll.

1. Das linke Ohr wird in einem Schnitt abgenommen.

2. 3. 4. 5. Vier Backenstücke von der linken Seite.

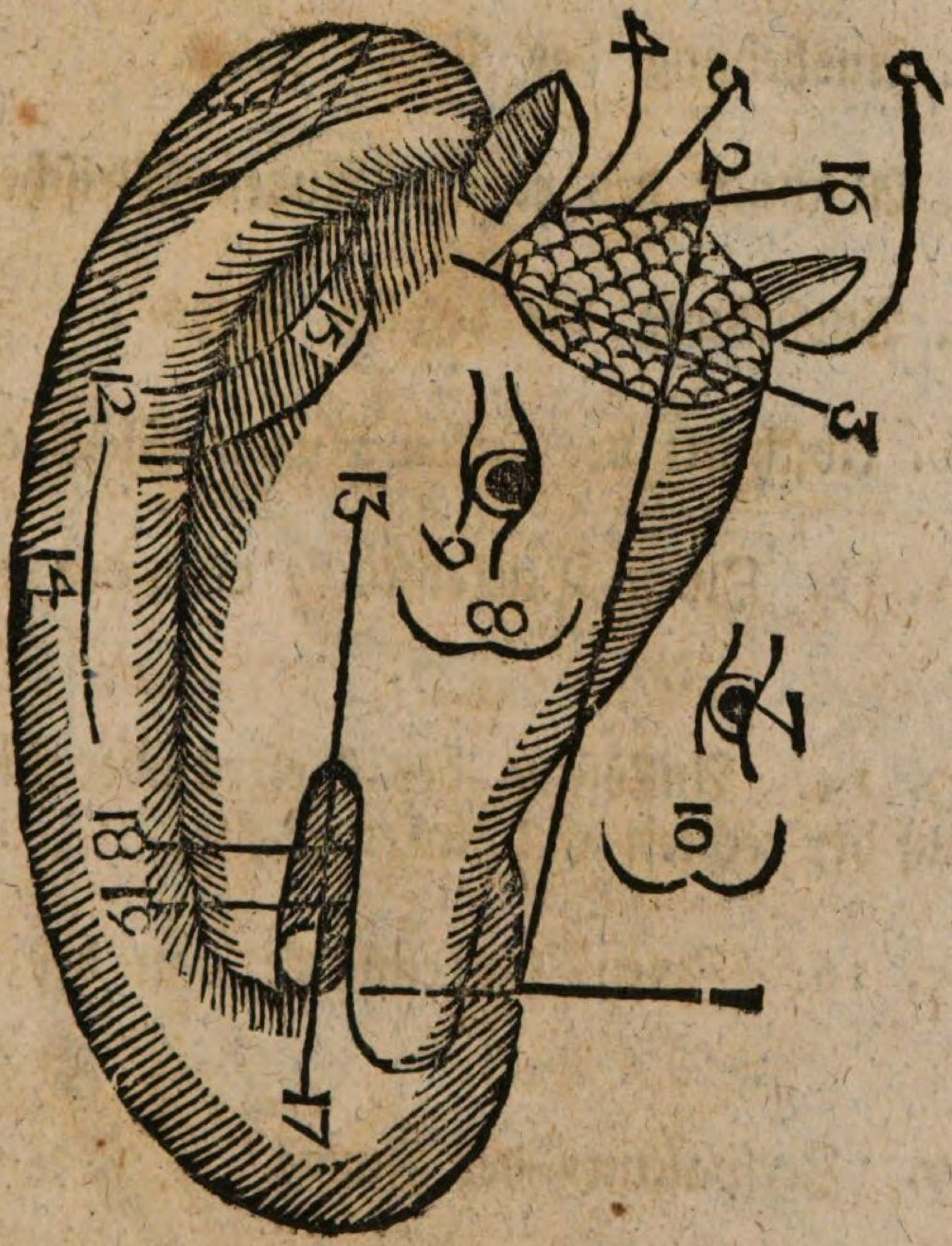
6. Das rechte Ohr in einem Schnitt.

7. 8. 9. 10. Vier Backenstücke von der rechten Seite.

11. Ein Spaltschnitt in den Rüssel.

12. Ein Querschnitt zum Stück des Rüssels.

Zerlegung des Kalbs-Kopfs.



Der Kalbskopf wird nur mit der Gabel gehalten, weil er zum öftern muß mit der Schüssel gedrehet werden.

1. Durch einen Querschnitt wird sogleich die Schnautze abgenommen.

2. 3. Ein Creutzschnitt auf die Hirnschale, um das Hirn mit einem Löffel heraus zu nehmen.

4. Abschnitt des rechten Ohrs.

5. Abschnitteines Stücks am Halse unter dem rechten Ohr.

6. Abschnitt

6. Abschnitt des linken Ohrs.

7. Aushebung des linken Augs.

8. Abschnitt des rechten Augen-Fleisches.

9. Aushebung des rechten Augs.

10. Abschnitt des linken Augen-Fleisches.

11. 12. Zwey Backenstücke von der rechten Seite.

13. 14. Auflösung des Kiefers oder Kinnbackens auf der rechten und linken Seite.

15. 16. Zwey Backenstücke von der linken Seite.

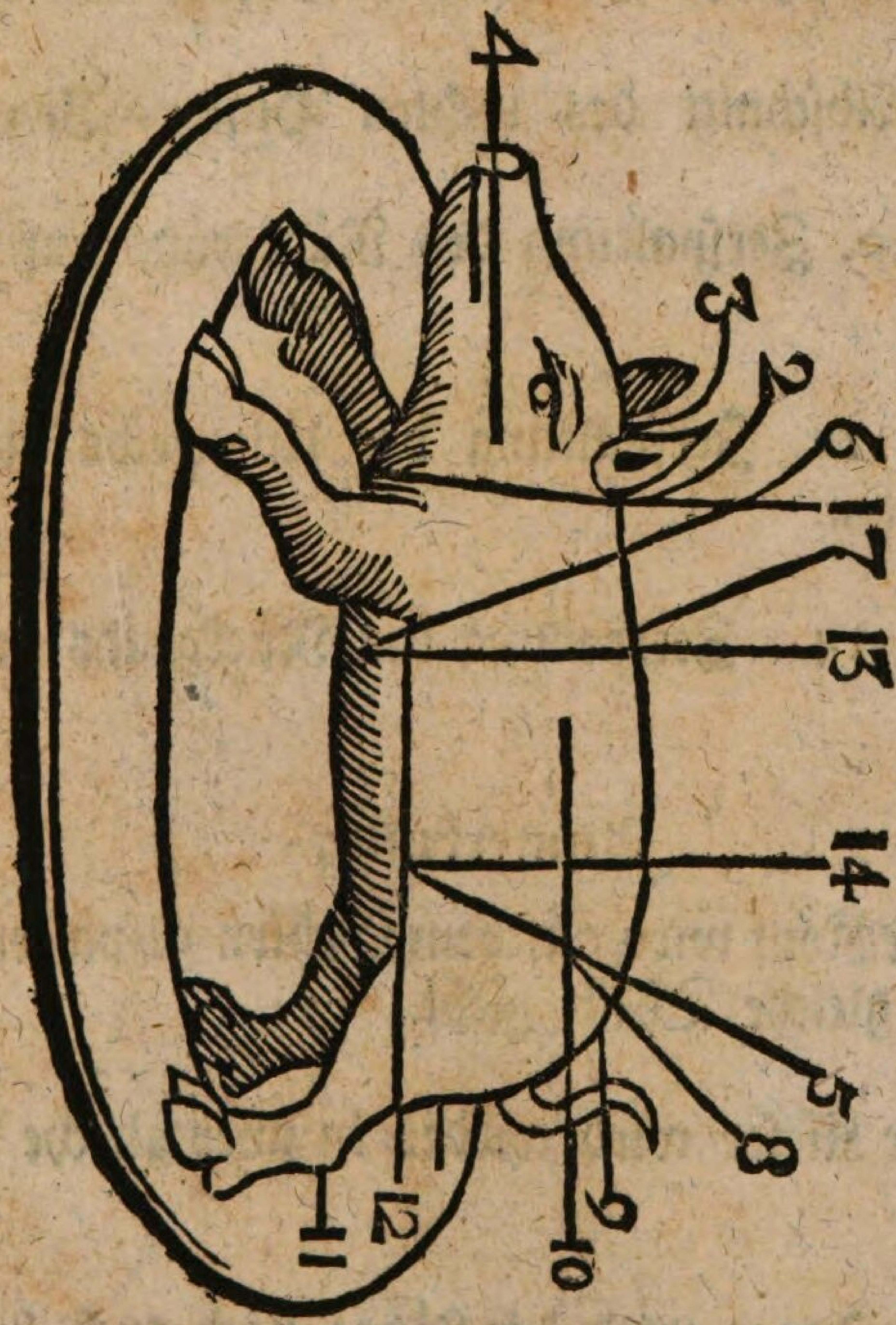
17. Zerspaltung der Zunge.

18. 19. Zwey Querschnitte durch die zerspaltene Zunge, welche alsdann in sechs Stücke zerschnitten ist.

Man kan aus dem Kalbskopf noch verschiedene Stücke schneiden, weil sie aber gar klein und unansehnlich sind, so haben wir sie nicht der Mühe werth geachtet solche durch Zahlen anzuzeigen.

Zer-

Zerlegung des Spanferkels.



Stecke die Gabel in die Schnautze.

1. Der Kopf soll in einem Hieb abfallen.
2. 3. Abschnitt des linken und rechten Ohrs.
4. Auflösung der Kinnbacken auf beyden Seiten.

Jetzt wird die Gabel vornen in den Rückgrad gesteckt.

5. Abschnitt des linken Hinter-Viertels.

6. Ab-

6. Abschnitt des linken Vorder-Viertels.

7. Abschnitt des rechten Vorder-Viertels.

8. Abschnitt des rechten Hinter-Viertels.

9. 10. Zerspaltung des Rückgrüds auf beyden Seiten.

11. 12. Zerspaltung des Unterleibs auf beyden Seiten.

13 14. Zertheilung des Rückgrads und Unterleibs.

Anmerkung.

Der Kopf wird auf dem Gehirn gespalten, daß es zwey gleiche Theile giebt.

Der Kiefer wird wieder in zwey gleiche Theile gespalten.

Die Zunge wird der Länge nach auch in zwey gleiche Theile gespalten.

Dieses wären die vornehmsten und schwersten Stücke der Zerschneidung, wer solche wohl machen kan, dem wird alles übrige, wovon wir etwa hier nicht mögten gehandelt haben, leicht seyn, und er wird sich durch seine Erfahrung und Geschicklichkeit selbst zu helfen wissen.

Bayerische Staatsbibliothek München

H. Heinrich
BUCHBINDEREI · EINRAHMUNGEN
84056 Rottenburg
Telefon 087 81 / 13 77

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Vollkommene und neueste Trenchier-Kunst oder gedoppelte Anweisung alle Gattungen sowohl gesottener als gebratener Speisen Geflügel, Wildprett, Schlegel, Keulen &c. auf die geschikteste Art nicht allein zu zerlegen sondern mit der besten Wohlanständigkeit bei allen vornehmen Tafeln oder Tischen der Gesellschaft vorzulegen Alles auf das deutlichste nach

Carlsruhe 1769

Oecon. 1722
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299341-6
VD18 11952237